

お客様 各位

当店の最新牡蠣検査結果について



当店の国産生カキはお客様へより安全な生牡蠣をご提供するため、
弊社の安全安心基準検査をクリアした生牡蠣のみをご提供しております。

(1) 細菌検査

検査依頼機関：登録衛生研究所

株式会社エムビックらいふ

	産地	商品名	細菌数(/g)	E.coli 最確数(/100g)	腸炎ビブリオ最確数(/g)	検査日
1	北海道	仙鳳趾	300 未満	18 未満	3.0 未満	8/7
2	北海道	知内	300 未満	18 未満	3.0 未満	8/7
3	岩手	大槌	300 未満	18 未満	3.0 未満	8/7
4	三重	的矢	300 未満	18 未満	3.0 未満	8/7
5	宮崎	日向灘	300 未満	18 未満	3.0 未満	8/7

【食品衛生法の規格基準が定める、生食用牡蠣の成分規格は以下のとおりです】

- ① 細菌数 50,000/g 以下 ② E.coli 最確数 230/100g 以下 ③ 腸炎ビブリオ最確数 100/g 以下

(2) 定期的ノロウイルス自主検査

検査依頼機関：登録衛生研究所

株式会社エムビックらいふ

	産地	商品名	ノロウイルスの値	検査日
1	北海道	仙鳳趾	UD(検出されず)	8/7
2	北海道	知内	UD(検出されず)	8/7
3	岩手	大槌	UD(検出されず)	8/7
4	鳥取	境港	UD(検出されず)	8/7
5	宮崎	日向灘	UD(検出されず)	8/7

【弊社はノロウイルスについて定期的に自主検査を行い、「厚生労働省通達の 10 コピー以上を陽性」とする判定に対し、生食用自社基準値として UD(Undetermined)である産地のみをご提供しております】

* UD とは「ノロウイルスが検出されない」結果です。

* 細菌およびノロウイルス検査結果は一部抜粋し掲載しております。各店で入荷しております全種類も同様の検査を行い、自社基準値をクリアした牡蠣のみをご提供しております。

○症状が引き起こるケース

※生牡蠣を多く食べ過ぎると、体温が下がってアレルギー反応を起こす場合がある・発熱がある場合や体調がすぐれない時

・アルコールを飲まないかた・一度症状が出たことがある方(反復症状の確率が高いため)

・ノロウイルスに属するウイルスは Genogroup I(GI) 15 種と Genogroup II(GII) 18 種の 2 つの遺伝子群に分類され、一般的にノロウイルスの中のノーウォークウイルス(NV/68)のことをさして言います。このノーウォークウイルス(NV/68)に限っては、**血液型 B 型の人には感染しないのです**。なぜなら、レセプターと言われるウイルスがくっつくための結合部位があるのですが、それがノーウォークウイルス用のレセプターが B 型の人にはありません。

人から人感染などノロウイルスの感染経路は様々です。生カキを食されるお客様は自己責任の元、食べて頂きたいです。