

Inspection report

検査成績書

検第A1810127号2  
平成30年12月25日

Public Interest Incorporated Foundation  
Shimane Environmental Health Corporation

〒690-0845  
島根県松江市西茶町25

公益財団法人 島根県環境保健公社  
理事長 森本 紀彦  
〒690-0012 松江市古志原一丁目4番6号  
TEL 0852-24-0207

株式会社 SOL JAPAN

様

Test Article Name : turban shells  
Proton Freezing  
Refrigerated after defrosting  
12 hours later

試験品の名称	サザエプロトン (冷蔵状態解凍12h後)
受付年月日	平成30年12月18日

Reception date: December 18, 2019

御依頼を受けました上記の試験品について検査をした結果を下記の通り報告します。

We report the results of testing the test articles as follows

検査項目	結果	検査方法
一般生菌数	40,000 /g	食品衛生検査指針2018・微生物編 標準平板菌数測定法
大腸菌	陰性	食品衛生検査指針2018・微生物編 EC発酵管法
腸炎ビブリオ	3 /g 未満	食品衛生検査指針2018・微生物編 アルカリペプトン水増菌後TCBS培地法
ー以下余白ー		

General viable count: 40,000/g  
Inspection Method: Food Hygiene Inspection Guidelines 2018,  
Microorganisms Standard Plate Counting Method

Escherichia coli : Negative  
Inspection Method: Food Hygiene Inspection Guidelines 2018,  
Microorganisms EG fermentation tube method

Vibrio parahaemolyticus: less than 3/g  
Inspection Method: Food Hygiene Inspection Guidelines 2018,  
Microorganisms Alkaline peptone water enhanced TCBS medium method

備考 : 10℃で解凍後、10℃保存  
検体は、サザエの身+海藻とした。

Note: After thawing at 10 °C, store at 10 °C  
The specimen was assumed to be turban meat + seaweed.

検査年月日 : 平成30年12月19日 ~ 平成30年12月23日 検査責任者 : 原 孝宏

Inspection Chart

検査成績書

検第A1810127号1  
平成30年12月25日

Public Interest Incorporated Foundation  
Shimane Environmental Health Corporation

〒690-0845  
島根県松江市西茶町25

公益財団法人 島根県環境保健公社  
理事長 森本  
〒690-0012 松江市古志原一丁目4番6号  
TEL 0852-24-0207

株式会社 SOL JAPAN

様

Test Article Name : turban shells Proton Freezing  
After 1 hour of natural defrosting

試験品の名称	サザエプロトン (自然解凍1h後)
受付年月日	平成30年12月18日

Reception date: December 18, 2019

御依頼を受けました上記の試験品について検査をした結果を下記の通り報告します。

The results of the test articles are reported below.

検査項目	結果	検査方法
一般生菌数	17,000 /g	食品衛生検査指針2018・微生物編 標準平板菌数測定法
大腸菌	陰性	食品衛生検査指針2018・微生物編 EC発酵管法
腸炎ビブリオ	3 /g 未満	食品衛生検査指針2018・微生物編 アルカリペプトン水増菌後TCBS培地法
ー以下余白ー		

General viable count: 17,000/g  
Inspection Method: Food Hygiene Inspection Guidelines 2018,  
Microorganisms Standard Plate Counting Method

E. coli: negative  
Inspection Method: Food Hygiene Inspection Guidelines  
2018, Microorganisms EC Fermentation Tube Method

Vibrio parahaemolyticus: less than 3/g  
Inspection Method: Food Hygiene Inspection Guidelines 2018,  
Microorganisms Alkaline peptone water enhanced TCBS medium method

備考 : 25℃で解凍後、25℃保存  
検体は、サザエの身+海藻とした。

Note: After thawing at 25 °C, store at 25 °C  
The specimens were turban shell meat + seaweed.

検査年月日 : 平成30年12月18日 ~ 平成30年12月23日 検査責任者 : 原 孝宏