

## 〔ヒスタミン検査成績表〕

実施年月日 平成24年3月15日

No.	品名	銘柄	Es値 (検液値)	Eb値 (検液ブランク値)	検査結果	適 不適	Estd値 (標準値)	Ec値 (発色ブランク値)
1	さば切身 (50g)	給材開発	1.54	1.44	13 $\mu$ g/g	適	0.78	0.03
2	さば切身 (60g)	給材開発	0.67	0.64	検出せず	適		
3	県産さば切身 (米粉付)	やまろ渡邊	0.24	0.22	検出せず	適		
4	県産さば切身	やまろ渡邊	0.27	0.27	検出せず	適		
5	あじみりん漬	トクスイ	0.38	0.38	検出せず	適		
6	いわしフィーレ	トクスイ	0.18	0.18	検出せず	適		
7	あじ切身	給材開発	0.38	0.36	検出せず	適		

検体中のヒスタミン量 (mg/L=ppm)

計算式:  $(Es - Eb) \div (Estd - Ec) \times 4^* \times 25^{**} \times df^{***}$

\*: 標準液のヒスタミン濃度

\*\* : 抽出時の検体希釈倍数

\*\*\* : 検液値が1.0を超えた場合の希釈倍数

測定範囲: 0.4~6ppm (サンプル換算10~150ppm)

食中毒発症ヒスタミン量: 500 $\mu$ g/g (感受性の高い人は50 $\mu$ g/gで発症する場合があります)