

生かきの取扱いに関する指導要領

昭和53年	9月29日	制定
昭和59年	8月29日	改正
昭和60年	3月15日	改正
平成元年	9月14日	改正
平成12年	9月1日	改正
平成13年	3月30日	改正
平成13年	8月7日	改正
平成20年	3月28日	改正
平成22年	4月7日	改正
平成24年	8月30日	改正
平成27年	4月1日	改正

第1 総則

1 目的

この要領は、かきの取扱いを適正に行い、かきによる衛生上の危害を未然に防止し、広島かきの衛生を確保することを目的とする。

2 適用の範囲

この要領は、食用に供する目的で、かきの処理加工を行う処理業者、仲買業者（集荷業者を含む。）、輸送業者及び販売業者に適用する。

3 用語の定義

(1) 指定海域

昭和56年9月16日付け広島県告示第886号に定める指定海域で、大腸菌群最確数が海水100ミリリットルにつき70以下の海域をいう。

(2) 条件付指定海域

生食用かき人工浄化実施要領（昭和59年11月9日制定。以下「人工浄化実施要領」という。）に定める海域をいう。

(3) 指定外海域

前記(1)、(2)以外の海域をいう。

(4) 清浄海水

別表第1の基準に適合する海水をいう。

(5) 人工塩水

水道水又は飲用適の水に食塩を加え、塩分濃度2%以上に調整した塩水をいう。

(6) 人工浄化

浄化水槽に清浄海水を入れ、換水し、又は殺菌しながら循環させ、かきを人工的に浄化することをいう。

(7) 集荷業者

かきの集荷を業とするもので、他に転売するものをいう。

(8) 輸送業者

輸送を業とするもので、かきを運搬するものをいう。

第2 処理加工の基準

1 生食用かきの採取

(1) 生食用かきは、指定海域で養殖し採取すること。

(2) 条件付き指定海域で採取したかきを生食用とする場合は、人工浄化実施要領に基づき浄化したものであること。

2 使用水

かきの浄化及び洗浄の用に供する水（以下「使用水」という。）は、次に定めるもの以外を使用してはならない。

(1) 原則として清浄海水であること。

(2) 人工塩水を使用する場合は、常時豊富に供給できること。

3 採取かきの洗浄

(1) 採取したかきは、速やかに衛生的な海水によって十分洗浄すること。

(2) 洗浄は、流水式洗浄装置によること。

(3) 洗浄の際発生する汚水、汚物等は、環境衛生上の問題が発生しないよう適正に処理すること。

4 貯蔵

指定海域で採取したかきを一時貯蔵する場合は、原則として乾式貯蔵であること。ただし、清浄海水を換水しながら、水中で一時貯蔵する場合はこの限りでない。

5 人工浄化

(1) 条件付指定海域で採取されたかきを生食用として出荷する者は、人工浄化実施要領に基づき認定された施設で浄化すること。

(2) 条件付指定海域又は指定外海域で採取したかきを加熱調理用として出荷する者は、次のとおり人工浄化実施要領に定める浄化方法に準じて浄化を行うこと。

ア 浄化水槽は、換水を十分行うことができる構造であること。

イ かきと海水の接触面積が大きくなるように工夫すること。

ウ 換水量は、かき1, 000個当たり1分間に12リットル以上を原則とす

ること。

エ 浄化時間は、満水後おおむね20時間程度とすること。

6 むき身処理

(1) むき身処理は、清潔で衛生的な場所で行うこと。

(2) むき身に使用する器具及び容器は、衛生的なもので、洗浄及び殺菌が容易であり、かつ専用のもので、使用前に洗浄し殺菌すること。

7 集荷

(1) 他県産及び輸入かきを取り扱う場合は、表示を十分に確認した後に取り扱うこと。

(2) 仲買業者は、次のかきを集荷しないこと。

ア 別紙様式第8号又は第9号の確認済証を掲示していない施設のかき。

イ 別紙様式第6号の2の届出済証を所持していない輸送業者のかき。

ウ 生食用かきは、第2.1の「生食用かきの採取」に該当しないかき。

8 むき身かきの洗浄処理

(1) むき身かきの洗浄は、流水によって2槽以上の水槽で行うか、又はこれと同等以上の効果を有する自動流水装置等によること。

(2) 洗浄に際しては、原則として、かきの10倍量以上の冷却した使用水を使用し、むき身後2時間以内に摂氏5度以下に冷却すること。

(3) むき身かきの洗浄に使用する器具は、専用の金属製又は合成樹脂製のもので、かつ使用前に洗浄し殺菌すること。

(4) 生食用かきは、処理業者ごとに洗浄し詰め合わせること。

9 衛生的かきの出荷

出荷するかきは、生食用、加熱調理用を問わず、別表第2に定めるかきの衛生的基準に適合すること。

10 作業場

(1) 作業終了後は、作業場を速やかに清掃し、清潔保持に努めること。

(2) 生食用かきを取り扱う者は、生食用の専用施設で行うこと。

(3) 他県産及び輸入かきを取り扱う者は、作業場において採取海域の区分を明確に行い、適正に処理すること。

11 廃棄物処理

かき殻及び汚物等は、作業場から速やかに搬出し、環境を阻害しないよう適正に処理すること。

第3 保存の基準

1 保存温度

(1) むき身及び殻付かきは、小売に至るまで摂氏5度以下に保存すること。

(2) 冷凍かきは、摂氏マイナス20度以下に保存すること。

2 容器及び容器包装

容器及び容器包装は、清潔で衛生的な合成樹脂製又は金属製で、かつ二次汚染の恐れがないものであること。

(1) 集荷容器

ア 集荷容器は、あらかじめ洗浄し殺菌されたものであること。

イ 生食用かきの集荷には、専用の容器を用いること。

(2) 出荷時の容器包装

生食用の容器包装は、可能な限り直接消費者にわたる小容量とすること。

第4 表示の基準

1 食品表示法の規定による表示のほか、第3の保存の基準（加熱調理用を含む。）及び採取海域を表示すること。

2 生食用かきの表示は、緑色で行うほか消費者に直接わたる容器包装には、一連の表示とは別に「生食用」の文字を白地に赤字で記載すること。

3 加熱調理用かきの表示は、すべて黒色で表示すること。

4 表示は、滅失、破損をしないものとする。

5 集荷容器にも、1に定める表示をすること（加熱調理用を含む。）。

第5 自主管理

営業者又は食品衛生責任者は、次により自主管理を徹底すること。

1 従事者の管理

(1) 従事者の検便等を行い、健康状態を確認し就業させること。

(2) 従事者に、衛生教育を行い衛生的管理の徹底を図ること。

2 自主検査

(1) かきの処理を開始しようとする者は、作業開始前に使用水の検査をすること。

(2) 生食用かきを出荷しようとする者は、作業開始前にかきの検査をすること。

(3) 製品の衛生管理のため、必要に応じて製品等の検査をすること。ただし、生食用かきを処理する者は、月1回以上実施すること。

3 点検及び記録

(1) 毎日、作業開始前に機械設備等を点検し、別記様式第1号にその結果を記録すること。併せて、かき採取場所も記録しておくこと。

(2) かきの処理を行う処理業者及び仲買業者は、広島県産のかきにあつては別紙様式第2号、広島県産以外のかきにあつては別紙様式第2号の2に、生食用、

加熱調理用ごとの入荷先別入荷量、処理量及び出荷先別出荷量を記録すること。

第6 輸送業者

かきを運搬する場合は、次の事項を遵守しなければならない。

1 運搬設備の管理保全

- (1) 運搬車は、常に清潔に保つこと。
- (2) 冷却設備及び温度計を設置する場合は、常に点検し、適正に使用できるように整備しておくこと。
- (3) 運搬器具類を使用する場合は、所定の場所に衛生的に保管すること。

2 かきの取扱い

- (1) かきの運搬庫は、常に摂氏5度以下に保つこと。
- (2) かきの積みおろしに当たっては、衛生的に取り扱うこと。
- (3) かきの運搬、保管に当たっては、他のものと区別して取り扱うこと。

第7 販売業者

- 1 容器包装に入れられていない店頭販売のかきは、加熱調理用として取り扱い、その旨を明確に表示すること。
- 2 地方発送の場合は、冷却保持に努めること。
- 3 販売業者は、かきの表示を確認し、適正な表示がなされているものを販売すること。

第8 届出及び確認等

1 作業場等の開始に伴う届

(1) かき作業場開始届

ア かきの処理を開始しようとする者は、作業開始日の30日前までに別記様式第3号による届を保健所長に3部提出すること。

イ 保健所長は、確認調査で合格した者について、その一部に届出済印を押印のうえ交付し、他の一部を県食品生活衛生課へ送付すること。

(2) 生食用かき出荷届

生食用かきを出荷しようとする者は、別記様式第4号による届を保健所長に3部提出すること。以下、前記(1)．イに準じる。

(3) 生食用かき集荷届

生食用かきを集荷し、処理する者は、別記様式第5号による届を保健所長に3部提出すること。以下、前記(1)．イに準じる。

(4) かきの運搬に関する届

ア 輸送業者は、別記様式第 6 号による届を関係保健所長に 2 部提出し、受理した保健所は 1 部を県食品生活衛生課に送付すること。

イ 保健所長は、届出た者のうち、原料かきを仲買業者へ運搬する者について、別記様式第 6 号の 2 の届出済証を交付すること。

(5) 輸入かき取扱い届

輸入かきを取扱う者は、別記様式第 7 号による届を関係保健所長に 3 部提出すること。以下、前記 (1) . イに準じる。

2 届の記載内容の変更

前記 1 の届出の記載内容に変更がある場合は、その都度届出を行うこと。

3 確認調査

前記 1 の開始届、出荷届、集荷届の提出により、保健所長は次の事項を確認し、別記様式第 8 号及び第 9 号の確認済証を交付すること。

(1) 使用水の基準

(2) 作業場の基準

(3) 能力に応じた機械設備の整備

ア 手指の洗浄及び消毒設備

イ 海水のろ過、殺菌設備

ウ かきの浄化設備

エ むき身かきの洗浄設備

オ 冷蔵設備及び水冷設備

カ 人工塩水調合の設備（人工塩水を使用する場合に限る。）

キ 採取かきの洗浄設備

(4) 適正な表示

(5) 従事者の検便

(6) 生食用かきの取扱いが適正にできる状態

(7) 点検記録表の整備

(8) その他、届出に基づく事項

第 9 情報交換

1 かきの収去検査結果が別表第 2 のかきの衛生的基準に適合しないとき、第 4 の表示の基準に適合しないとき、及び仲買業者が集荷中に第 6 の輸送業者の遵守事項に反していたときは、「違反食品等事務処理要領」（昭和 62 年 8 月 12 日制定）に準じて県食品生活衛生課へ報告すること。

2 県食品生活衛生課は、次の事項を関係保健所に通知する。

(1) 第 8 の届出事項中必要なもの

(2) 県外各市場等の検査結果

(3) かき採取作業監視状況

(4) その他

3 県食品生活衛生課は、検査結果を収集し違反防止のための措置を講じる。

第10 法令違反等に対する措置

1 行政処分の基準

かきに関する法令違反等に対しては、厳正かつ適正に行政処分する。

(1) 食品衛生法第11条第2項中成分規格の違反に係る処分は、「禁止」とする。

(2) 県食品生活衛生課は、成分規格の違反を関係保健所に通知するに当たっては、次のことを考慮する。

ア 加工後1ヶ月以内であること。

イ 消費期限と禁止処分月日

ウ 二次汚染の有無、保存状態等収去時の状況

エ その他

(3) 処分は、前記(1)のほか、別表第3の違反に対する判断基準による。

(4) 別記様式第10号による監視採点の結果70点以下のものについては、施設の改善を命じる。

(5) 禁止処分を繰返し受けた場合等、かきの衛生確保が困難であると認めるときは、別記様式第8号又は第9号の確認済証の返納を求める。この場合、その旨を県食品生活衛生課へ報告すること。

2 行政処分等の方法

行政処分等を行う場合は、別記様式第11号から第16号までの様式によること。