

(2) かきの衛生対策

本県特産のかきは全国生産量の約6割を占めていることから、食品衛生上の安全確保のため、養殖海域の安全と、かきの清浄化対策を強力に推進し、かきの衛生及び品質の向上に努める。(昭和33年度創設)

ア 監視指導

かきによる危害防止のため、かき作業場の監視指導の徹底を図る。

また、かき作業場及び販売店において収去検査を行い、違反品の排除に努める。

第12表 監視指導状況

(単位 件)

区分	対象施設数	監視延件数	規格基準違反件数		
			成分規格	加工基準	保存基準
平成30年度	236	1,451	3	—	—
平成29年度	240	1,207	0	—	—
平成28年度	242	1,117	8	—	—

(注) 広島市、呉市、福山市を除く。

第13表 かきの収去検査結果

(単位 検体)

区分	検体数	E. coli 最確数 (/100g)		細菌数 (/g)		腸炎ビブリオ最確数 (/g)		
		≤230	230<	≤50,000	50,000<	≤100	100<	
平成30年度	生食用	93	90	3	93	0	24	0
	加熱調理用	321	300	21	312	7	103	14
平成29年度	生食用	118	118	0	118	0	29	0
	加熱調理用	278	268	10	276	1	91	0
平成28年度	生食用	124	119	5	114	4	37	0
	加熱調理用	272	237	34	269	3	90	1

(注) 1 広島市、呉市、福山市を除く。

2 生食用かき成分規格 E. coli 最確数 230/100g 以下 細菌数 50,000/g 以下 腸炎ビブリオ最確数 100/g 以下

イ かきの養殖海域調査

養殖海域の衛生状態を把握するため、海水等の細菌検査、食中毒起因菌検査を行い、かきの衛生及び品質の向上に資する。

また、かき採取作業を巡視し、適正出荷の指導を行う。

第14表 かきの養殖海域調査結果

(単位 日, 検体)

区分	調査及び巡視日数	海水の大腸菌群最確数			かきの重金属(7項目)	
		検体数	≤70	70<	検体数	検査結果
平成30年度	24	409	348	61	11	いずれも通常値
平成29年度	23	417	361	56	12	いずれも通常値
平成28年度	23	394	360	34	11	いずれも通常値

(3) 貝類の貝毒検査

広島県海域における貝毒による貝類の毒化状況の検査を行い、毒化した貝類の流通を防止するとともに衛生上の危害防止を図る。(平成2年度創設)

第15表 貝類の貝毒検査結果

(単位 検体, MU/g)

区 分	3 月		4 月		5 月		6 月		10 月		11 月		
	検体	結果	検体	結果	検体	結果	検体	結果	検体	結果	検体	結果	
麻痺性貝毒	カキ	25	ND	36	ND ～ 1.83	12	ND	—	—	11	ND	12	ND
	アサリ	5	ND	12	ND ～ 1.82	4	ND	4	ND ～ 2.03	2	ND	1	ND
	ムラサキガイ	2	ND	3	ND	1	ND	—	—	1	ND	—	—

- (注) 1 広島市を除く。
 2 NDは、不検出を示す。—は、欠測を示す。
 3 下痢性貝毒は全て不検出(計15検体)