

# 生かきの取扱いについて

～生かきには、「**生食用**」と「**加熱調理用**」の区別があります～

全国的に毎年、原因食品としてかきによるノロウイルスによる食中毒が発生しています。

生かきを取り扱う業者の皆様は、下記事項を参考にいただき、引き続き、かきの生食や、かきを取り扱う際の二次汚染による食中毒の発生防止に努めてください。

生かきには、「生食用」と「加熱調理用」があり、特に、生食用かきは、食品衛生法で以下の基準に適合している必要があります。

## 成分規格基準

- (1) 細菌数：1 gにつき50,000以下であること。
- (2) E.coli 最確数：100 gにつき230以下であること。
- (3) 腸炎ビブリオ最確数：むき身かき1 gにつき100以下であること。

## 加工基準（一部抜粋）

- (1) 原料用かきは、海水の大腸菌群最確数 70 個/100ml 以下の海域で採取されたものであるか、または、それ以外の海域で採取されたもの場合は、浄化したものでなければならない。



かき浄化水槽のイメージ（三重県 HP より引用）

上から紫外線で殺菌された海水がシャワーで供給されていて、かきが吐き出したものは水槽の底から排水されるようになっている

- (5) むき身作業については、

- 使用水、洗浄水：食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用。洗浄にあたっては、十分に洗浄すること。
- 使用する器具：洗浄および殺菌が容易なものであること。また、使用にあたっては洗浄した上殺菌しなければならない。



- ・容器：洗浄及び殺菌が容易な金属、合成樹脂等でできた不浸透性のもので、使用にあたっては、専用とし、かつ、洗浄殺菌しなければならない。
- (6) 生食用冷凍かきの場合、加工後速やかに凍結させなければならない。
- (7) 生食用かきの加工中に生じたかきがらについては、当該加工を行う場所の衛生を保つために他の場所に搬出する等の処理を行わなければならない。

## 従って、生食用かきの場合、採取水域の海水やかきの検査等を定期的実施する必要があります。

### 保存基準

- (1) 10℃以下に保存しなければならない。  
生食用冷凍かきの場合、-15℃以下で保存しなければならない。
- (2) 生食用かきは、清潔で衛生的なふた付きの容器に収めるか又は清潔で衛生的な合成樹脂、アルミニウム箔若しくは耐水性の加工紙で包装して保存しなければならない。生食用冷凍かきの場合、清潔で衛生的な合成樹脂、アルミニウム箔若しくは耐水性の加工紙で包装して保存しなければならない。

詳細は、生食用カキの規格基準（厚生労働省ホームページ）

<https://www.mhlw.go.jp/content/000465641.pdf>

二次元コード→



### 【参考】生かきの衛生的な取扱いのポイント

- 生食用かきには、成分規格基準があります。
- 生食用かき・生食用冷凍かきの保存基準を遵守してください。
- かきの鮮度保持のため、販売量を見込み、適切な量を取り扱ってください。
- 適正に表示されたものを取り扱い、表示された期限内に販売してください。
- 従事者を介して、又はドリップ等による他の食品への二次汚染を防ぐために、作業前後の手洗い、器具の使い分け、冷蔵庫内の保管場所等、適切な取扱いをしてください。
- 仕入れ、販売に関する記録の作成、保存を行う HACCP に沿った衛生管理を徹底してください。

### 【生かきを販売する際の注意事項】

- 生食用かきを容器包装に入れて販売する場合、名称、消費期限又は賞味期限、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称、保存方法、生食用である旨の表示、採取水域、添加物（添加物を含む場合）、アレルギー（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る）の表示が必要です。

○「生食用」と「加熱調理用」の販売場所は区別してください。

○むき身の生食用かきは、加工者が行った包装形態のまま販売してください。



↑ 農林水産省 HP より

ご相談、質問は下記食品担当まで  
 千葉県海匝保健所（銚子市清川町 1-6-12）  
 電話：0479-22-0206  
 八日市場地域保健センター（匝瑳市八日市場イ2119-1）  
 電話：0479-72-1281