

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。

生かきによる食中毒を防止するために、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。

**生食用かきであることが不明なものは、
加熱調理して提供してください！**



生かきを提供する際の衛生管理のポイント

- 1日の使用量を的確に把握し、消費期限内に速やかに提供すること。
- 適正に表示された生食用かきを取り扱うこと。
- 生食用及び加熱調理用をそれぞれ区分して取り扱うこと。
- 保存基準※を厳守して保管すること。

生産者から直送される生食用かきを扱う場合は、検査成績書を取り寄せ、安全の確認に努めましょう。

関係書類の管理

購入年月日・仕入先は、食中毒が起きた際の調査に欠かせないものです。いつ、どこから仕入れたものか分かるよう、保管管理しましょう。
(1年間保管が目安です)

※生食用かきの規格基準については裏面へ

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

成分規格基準

- (1) 細菌数：1 gにつき5万以下であること。
- (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

- (1) 生食用かきの加工は、衛生的な場所で行わなければならない。
- (2) 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しなければならない。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。
- (3) 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。
- (4) 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。

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。

【参考】

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→

