

坂越産 生カキ 衛生検査実施要領

赤穂市漁業協同組合

赤穂市漁業協同組合所属の坂越カキ生産者は、下記の要領に基づき、生産したカキの衛生検査を定期的に行うこととする。実施した検査結果は組合が適切に管理し、開示の求めがある場合には、速やかに開示することとする。

また、検査結果が各基準値を上回った場合については、速やかに組合及び生産者、関係者等と協議し、販売の自粛など適切な対応を実施するものとする。

なお、衛生検査の実施は下記のとおりとする。

検査項目	実施回数／1ヶ月	備考
一般生菌・ビブリオ・E.coli	3回／週	
ノロウイルス	1回／週	
漁場の海水	1回／1ヶ月	
貝毒	1回／1ヶ月	10月～3月
殺菌海水	1回／漁期	漁期開始時

※生食用かきの規格基準は下記のとおりである。

成分規格

- ① 細菌数が1g中50,000以下である。
- ② E. coli (ふん便系大腸菌群) の最確数が100g中230以下
- ③ 腸炎ビブリオの最確数が1g中100以下(むき身にしたものに限る)

加工基準

原料用かきは、海水100ml当たり大腸菌群最確数が70以下の海域で採取されたもの、または100mlあたり大腸菌群最確数が70以下の海水または塩分濃度3%の人工海水を用い、かつ、当該海水もしくは人工塩水を随時換え、または殺菌しながら浄化したものでなければならない。

保存基準

- ①10℃以下で保存(生食用冷凍かきは-15℃以下)
- ②清潔で衛生的な有蓋の容器に入れるかまたは清潔で衛生的な合成樹脂、アルミニウム泊もしくは耐水性の加工紙で梱包して保存しなくてはならない。

Sakoshi Raw Oyster Guidelines for Hygienic Inspection

Ako City Fisheries Association

Sakoshi oyster producers belonging to Ako City Fisheries Association shall periodically conduct hygienic inspection of the produced oysters based on the following guidelines. The association should properly manage the inspection results, and if the association be required to disclose the results for good reason, it will be promptly disclosed.

If by any chance the inspection results exceed the standards, the association will promptly consult with the producers and implement appropriate measures such as refraining from selling.

Implementation of hygiene inspection is as follows.

Inspection item	Implemented times / 1 month	Remarks
Common bacteria, Vibrio, E. coli	3 times / week	
Norovirus	1 time / week	
Seawater of fishing ground	1 time / 1 month	
Shellfish poison	1 time / 1 month	October - March
Sterilization seawater	1 time / fishing season	At the beginning of the fishing season

※ Standards for raw oysters are as follows.

Component Standard

- ① The number of bacteria is 50,000 or less out of 1g
- ② The most probable number of E. coli (fecal coliforms) is 230 or less out of 100g
- ③ The most probable number of Vibrio parahaemolyticus is 100 or less out of 1g (limited to those peeled)

Processing Standard

Raw oysters must be collected in the sea area where the most probable number of total coliforms is 70 or less per 100ml seawater, and must use seawater or artificial seawater with salt concentration of 3% which the most probable number of total coliforms is 70 or less per 100ml. In addition, seawater or artificial salt water must be changed at any time, or it must be cleaned while sterilizing.

Storage Standard

- ① Store at 10 °C or lower (-15 °C or lower for frozen raw oysters)
- ② Must be place in a clean, sanitary lidded container or pack and store it with clean, hygienic synthetic resin, aluminum foil or waterproof processed paper.