

熊本県生食用かきの採取海域の指定要領

1 目的

この要領は、生食用かきの採取海域を指定するために必要な事項を定めることにより、採取海域の指定を円滑に行うことを目的とする。

2 採取海域の指定等

(1) 採取海域の指定に当たっては、林務水産部水産振興課と連携のうえ、自然環境、漁獲数量等を考慮して指定するとともに、その範囲を適切に表す名称を用いるものとする。

(2) 指定のための水質基準

県内で採取されるかきは、岩付きの地がきであり、殻付きかきとしての水揚げができないことから、採取海域の指定のための水質基準は、大腸菌群最確数70以下（食品衛生法に基づく生食用かきの加工基準中の原料用かきの採取海域のうち、むき身工程前の浄化が必要でない海域の基準）とする。

(3) 水質調査の期間及び頻度

採取海域の指定に係る水質調査の期間は、原則として10月から3月とする。ただし、当該海域における水質の状況（大腸菌群最確数等）が前もって明らかな場合にあっては、必要に応じて調査期間を短縮することができるものとする。水質調査の頻度は、月に2回（概ね2週間に1回）とする。

(4) 水質調査ポイント数

水質調査ポイント数は、海域の自然環境等を考慮し決定するものとする。

(5) 海水の採水方法

海水の採水は、公共用水域調査に準じて、中層を採取したものを検体とする。

(6) 検体採取及び水質検査の実施機関

水質検査の実施機関は、試験検査課のある保健所とし、海水の検体採取及び水質検査の実施保健所までの検体搬送は、水質調査ポイントを管轄する保健所とする。なお、海水の採取は、水産研究センターの協力のもとに行うものとする。

3 海域指定の報告

採取海域の指定を行った場合は、当該かきの出荷先の生食用かき加工所を管轄する自治体に連絡するとともに、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課に報告する。

4 施行期日

この要領は、平成16年11月9日から施行する。

熊本県生食用かきの衛生確保に関する実施要領

1 目的

この要領は、県内で採取される生食用かきの取扱い及び当該かきが採取される海域の水質管理等に関し必要な事項を定めることにより、生食用かきの衛生確保を図ることを目的とする。

2 用語の定義

(1) 生食用かき取扱者

県内の「生食用かきの指定海域」で採取されたむき身の生かきを集荷し、生食用かきの加工業者に原料の生かき（以下「かき」という。）として出荷する者をいう。

(2) 生食用かき取扱施設

生食用かきの加工業者に出荷するため、かきの集荷、洗浄、包装等を行うための施設をいう。

3 生食用かき取扱者が講ずべき措置

(1) 生食用かき取扱施設の届出

生食用かき取扱者は、生食用かき取扱施設を設置しようとする場合は、別紙様式により施設の所在地を管轄する保健所長に届け出ること。

(2) かきの洗浄等

生食用かき取扱者は、集荷したかきの衛生を確保するため、集荷後速やかに飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水で洗浄すること。洗浄に使用する容器等は、専用とし、洗浄及び消毒が容易な金属、合成樹脂等でできた不浸透性のものを洗浄殺菌したうえで使用すること。

洗浄されたかきは、衛生的な容器包装を用いて包装し、速やかに10以下に冷却し、出荷に当たっては、別に定める事項を容器包装に適正に表示すること。

生食用かき取扱施設の使用に当たっては、常に清潔を保ち、洗浄排水等は、適正に処理すること。

(3) 自主検査

生食用かき取扱者は、出荷するかきについての検査及びかきの採取海域の水質について10月から3月の間で1回以上の検査を実施し、基準に適合していること（食品衛生法に定める生食用かきの成分規格及び「熊本県生食用かきの採取海域の指定要領」の2の(2)の基準）を確認すること。

4 採取海域の調査等

(1) 採取海域の調査及び報告

生食用かきの採取海域指定後、毎年度行う採取海域調査のための採水ポ

イント数は、指定海域ごとに別に定める。

採水ポイントを管轄する保健所は、水産研究センター等の協力のもとに、10月から3月までの間で各ポイントごとに2回の水質調査を実施し、結果が判明次第、別紙様式により食品衛生課に報告すること。

なお、調査方法等は、「熊本県生食用カキの採取海域の指定要領」によるものとし、調査実施日は、保健所が水産研究センター等と協議のうえ決定するものとする。

(2) 立入調査

生食用かき取扱施設を管轄する保健所は、かきの取扱状況等について監視指導するため、当該施設に立入調査を行うものとする。

5 施行期日

この要領は、平成16年11月9日から施行する。

生食用かき加工施設に原料として出荷される生かきの表示事項は、以下のとおりとする。

- 1 生食用かきの原料生かきである旨
- 2 取扱者の住所、氏名
- 3 取扱施設の名称及び所在地
- 4 採取日及び消費期限
- 5 保存温度
- 6 採取海域名

別紙様式

生食用かき取扱施設設置届出書

年 月 日

保健所長 様

住所

氏名（法人の場合はその名称及び代表者職、氏名）

生食用かき取扱施設を設置したいので、熊本県生食用かきの衛生確保に関する実施要領第3の（1）により下記のとおり届けます。

記

- 1 取扱施設の所在地
- 2 名称又は屋号
- 3 施設の概要（別紙）
- 4 付近の見取図（別紙）
- 5 責任者氏名
- 6 かきの採取海域名
- 7 かきの出荷先

氏名又は法人名	名称又は屋号	所在地	備考

生食用かきの採取海域調査表

(採水日) 平成 年 月 日

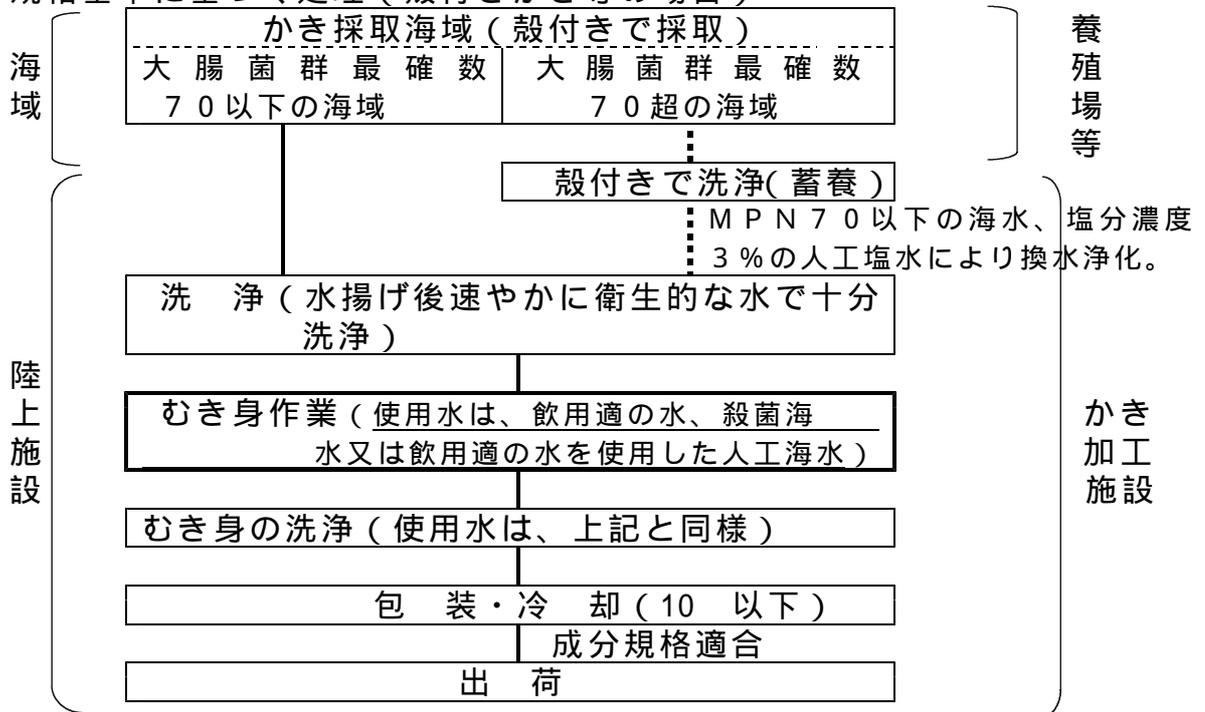
(採水者) 保健所名・職・氏名

海 域 名				
採水ポイント番号				
採 水 時 刻				
採水深度 m				
天 候	当 日			
	前 日			
気 温				
水 温				
臭 気				
透 明 度 m				
波 高 m				
備 考				
大腸菌群数				

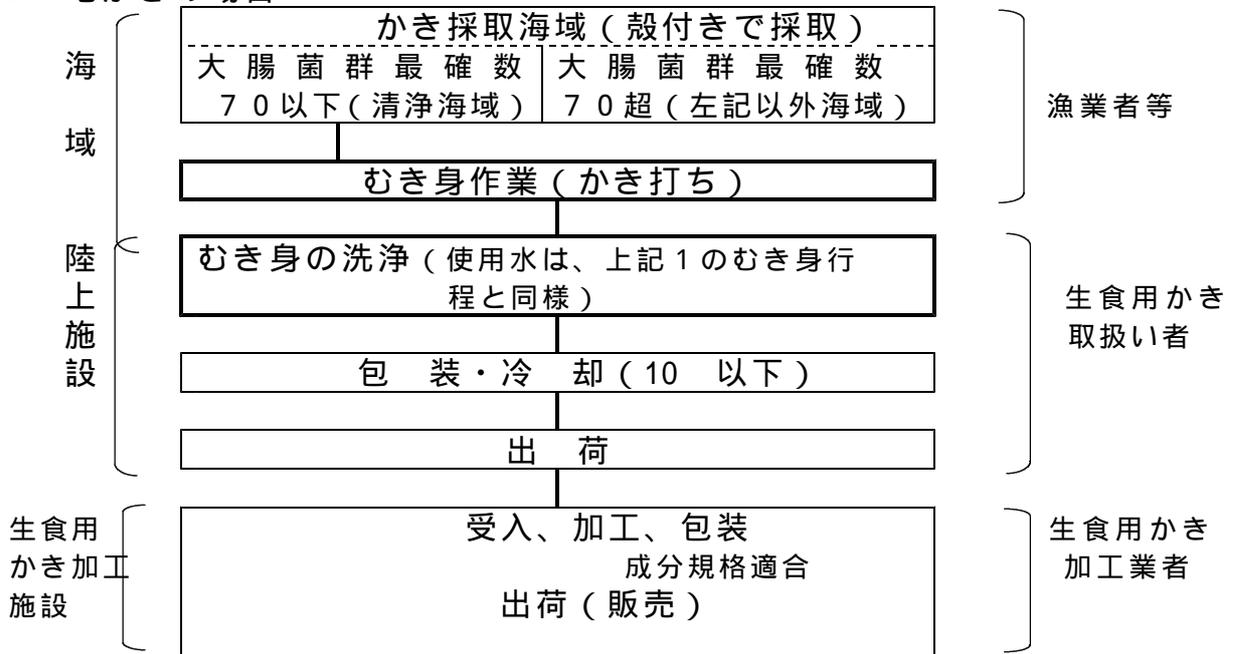
* 別添 潮汐表

生食用カキの一般的加工フローと県内における処理フロー（参考）

1 規格基準に基づく処理（殻付きかき等の場合）



2 地がきの場合



出荷先：長崎県内及び佐賀県内の加工業者（16年11月現在）