生かきの取扱いに関する指導要領

昭和 53 年　９月 29 日制定
昭和 59 年　８月 29 日改正
昭和 60 年　３月 15 日改正
平成　元年　９月 14 日改正
平成 12 年　９月　１日改正
平成 13 年　３月 30 日改正
平成 13 年　８月　７日改正
平成 20 年　３月 28 日改正
平成 22 年　４月　７日改正
平成 24 年　８月 30 日改正
平成 27 年　４月　１日改正
令和　３年　３月 30 日改正
令和　３年　６月　７日改正
令和　８年　10 月　９日改正

第１　総則

１　目的

この要領は、かきの取扱いを適正に行い、かきによる衛生上の危害を未然に防止し、広島かきの衛生を確保することを目的とする。

２　適用の範囲

この要領は、食用に供する目的で、かきの処理加工を行う処理業者、仲買業者（集荷業者を含む。）、輸送業者、加工業者及び販売業者に適用する。

３　用語の定義

（１）指定海域

昭和 56 年９月 16 日付け広島県告示第 886 号に定める指定海域で、大腸菌群最確数が海水 100 ミリリットル当たり 70 以下の海域をいう。

（２）条件付指定海域

生食用かき人工浄化実施要領（昭和 59 年 11 月９日制定。以下「人工浄化実施要領」という。）に定める海域をいう。

（３）指定外海域

前記（１）、（２）以外の海域をいう。

（４）使用水

かきの浄化及び洗浄の用に供する水をいう。

（５）清浄海水

別表第１の基準に適合する海水をいう。

（６）人工塩水

水道水又は飲用適の水に食塩を加え、塩分濃度２％以上に調整した塩水をいう。

（７）人工浄化

浄化水槽に清浄海水を入れ、換水し、又は殺菌しながら循環させ、かきを人工的に浄化することをいう。

（８）処理業者

かきをむき身し、又は詰め合わせる事業を営むものをいう。

（９）仲買業者（集荷業者を含む。）

むき身したかき若しくは詰め合せしたかきを集荷し、又はむき身したかきを集荷して詰め合せし、他に転売する事業を営むものをいう。

(10) 集荷業者

かきの集荷を業とするもので、他に転売するものをいう。

(11) 輸送業者

輸送を業とするもので、仲買業者等の依頼を受けて単に原料かきを運搬するものをいう。

(12) 加工業者

かき（むき身、殻付きかき）を仕入れ、かきを主原料とする食品（冷凍かきフライ等）を加工・製造する事業を営むものをいう。

(13) 販売業者

かき（むき身、殻付きかき）を卸売、又は小売するものをいう。

(14) 作業場

かきをむき身し、むき身したかきを洗浄し、又は詰め合わせるために設けられた施設をいう。

第２　HACCP に沿った衛生管理の実施

処理業者及び仲買業者は、HACCP に沿った衛生管理計画を作成し、これを遵守しなければならない。

１　衛生管理計画

（１）処理業者及び仲買業者は、施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する計画（衛生管理計画）を作成し、従事者及び関係者に周知徹底を図ること。

（２）処理業者及び仲買業者は、施設設備、機械器具の構造及び材質並びにかき処理の各工程を考慮し、公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を必要に応じて作成すること。

（３）処理業者及び仲買業者は、衛生管理の実施状況を記録し、保管すること。記録を保管する期間は合理的に設定すること。

（４）処理業者及び仲買業者は、衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

（５）その他の関係事業者についても食品衛生法に従いHACCPの考え方に基づいた衛生管理計画を作成し、これを遵守しなければならない。

２　処理業者及び仲買業者の衛生管理計画作成にあたっての留意事項

（１）かきの衛生を確保する上で重要となる「ノロウイルス」、「貝毒」の対策を明記すること。

（２）処理業者及び仲買業者は、かき作業場衛生管理計画（例）（別紙）を参考とし、同等以上の内容の衛生管理計画を作成すること。

３　自主管理

営業者又は食品衛生責任者は、各事業所の衛生管理計画に従い次の事項を徹底すること。

（１）点検及び記録

ア　毎日、作業開始前に機械設備等を点検し、その結果を記録すること。

イ　処理業者、仲買業者及び加工業者は毎日、かきの仕入先別仕入量、処理量及び出荷先別出荷量を記録すること。他県産や輸入かきを取扱う時は、そのことがわかるよう記録すること。また、これらの根拠となる仕入伝票、販売伝票を適切な期間保管すること。

ウ　その他、「かき作業日誌」の項目について作業日ごとに記録すること。

（２）従事者の管理

ア　従事者の検便等を行い、健康状態を確認し就業させること。

イ　従事者に、衛生教育を行い衛生的管理の徹底を図ること。

ウ　従事者は、専用の作業着を着用し、並びに必要に応じて帽子及びマスクを着用すること。

（３）自主検査

ア　かきの処理を開始しようとする者は、作業開始前に使用水の検査をすること。

イ　生食用かきを出荷しようとする者は、作業開始前にかきの検査を２回以上実施すること。

ウ　製品の衛生管理のため、必要に応じて製品等の検査をすること。ただし、生食用かきを処理する者は、月１回以上実施すること。

（４）検体の保存

処理業者及び仲買業者は生食用かきの出荷期間中は、むき身したかき（加熱調理用かきを含む。）を毎日50ｇずつ２週間冷凍（－20℃以下）で保存すること。

（５）ノロウイルス対策

ノロウイルス検査結果で、水揚げした海域が「ノロウイルス陽性」となった場合、加熱調理用に切り替える等、生食用として流通させないこと。

（６）貝毒対策

貝毒検査結果で、水揚げした海域から貝毒が検出された場合、注意体制、出荷自主規制等適切な対応をとること。

（７）冷凍かき（むき身、殻付き）

ア　冷凍かきは賞味期限が長く、食中毒発生時には、被害が広域かつ長期に渡る可能性があるため、原則として加熱調理用とすること。

イ　生食用とする場合は自主衛生管理を徹底し、健康被害の発生を防止すること。また、成分規格違反等の発生に備えて回収プログラムを作成しておくこと。

第３　処理加工の基準

１　生食用かきの採取

（１）生食用かきは、原則指定海域で養殖し採取すること。ただし、（４）の場合を除く。

（２）条件付指定海域で採取したかきを生食用とする場合は、人工浄化実施要領に基づき浄化したものであること。

（３）採取海域（漁業権番号）を記録・保管すること。

（４）生食用かきの採取にあたり、身入り等のため指定海域から指定外海域へ移動させた筏から採取する場合は、筏を指定海域へ再移動後、５日以上養殖をした後に採取すること。

（５）筏の移動記録（曳航業者の領収書等）を保管すること。

２　使用水

使用水は、次に定めるものを使用すること。

（１）清浄海水であること。

（２）人工塩水を使用する場合は、常時豊富に供給できること。

３　採取かきの洗浄

（１）採取した殻付きかきは速やかに衛生的な海水によって外殻を十分洗浄すること。

（２）洗浄は、流水式洗浄装置によること。

（３）洗浄の際発生する汚水、汚物等は、環境衛生上の問題が発生しないよう適正に処理すること。

４　貯蔵

（１）指定海域で採取したかきを一時貯蔵する場合は、乾式貯蔵又は使用水を換水しながら水中で貯蔵すること。

（２）一時貯蔵に用いる使用水は、希釈せず使用し、塩分濃度が２％以上であることを

定期的に確認すること。

5　人工浄化

（1）条件付指定海域で採取されたかきを生食用として出荷する者は、人工浄化実施要領に基づき認定された施設で浄化すること。

（2）条件付指定海域又は指定外海域で採取したかきを加熱調理用として出荷する者は、次のとおり人工浄化実施要領に定める浄化方法に準じて浄化を行うことが望ましい。

ア　浄化水槽は、換水を十分行うことができる構造であること。

イ　かきと海水の接触面積が大きくなるように工夫すること。

ウ　換水量は、かき 1,000 個当たり 1 分間に 12 リットル以上を原則とすること。

エ　浄化時間は、満水後おおむね 20 時間程度とすること。

6　むき身処理

（1）むき身処理は、清潔で衛生的な場所で行うこと。

（2）むき身に使用する器具及び容器は、衛生的なもので、洗浄及び殺菌が容易であり、かつ専用のものとし、使用前に洗浄し殺菌すること。

（3）むき身したかきは、衛生的な容器（合成樹脂等）に入れ、冷媒等を用い速やかに冷却を開始するなど、品温を下げ、また、冷蔵保管を徹底すること。

7　集荷

（1）集荷するかきの表示、品温及び塩分濃度等の品質チェックを徹底すること。

（2）かきの集荷に当たっては、冷蔵管理を徹底し、集荷したかきについて、仲買業者は原則として当日に処理し出荷すること。

（3）他県産及び輸入かきを取り扱う場合は、表示を十分に確認した後に取り扱うこと。

（4）仲買業者、集荷業者、及び加工業者は、次のかきを集荷しないこと。

ア　別記様式第 6 号又は第 7 号の確認済証を掲示していない施設のかき。

イ　別記様式第 4 号の 2 の届出済証を所持していない輸送業者のかき。

ウ　生食用かきは、1 の「生食用かきの採取」に該当しないかき。

8　むき身かきの洗浄処理

（1）むき身かきは速やかに洗浄し、第 4．1 の保存温度まで冷却すること。

（2）洗浄には冷却した使用水を用いるよう努めること。

（3）かきの 10 倍量以上の使用水を用いて、流水によって 2 槽以上の水槽で行うか、又はこれと同等以上の効果を有する自動流水装置等によること。

（4）むき身かきの洗浄に使用する器具は、専用の金属製又は合成樹脂製のもので、かつ使用前に洗浄し殺菌すること。

（5）生食用かきは、処理業者ごとに洗浄し詰め合わせること。

9　かきの出荷

（１）出荷のために輸送業者へかきを荷渡しする場合は、輸送業者が別記様式第４号の２の届出済証を所持していることを確認すること。

（２）製品は、衛生的な容器（合成樹脂等）に入れ、冷媒等を用いて、冷蔵保管を徹底すること。

（３）出荷するかきについて、生食用は別表第２－１、加熱調理用は別表第２－２にそれぞれ定める基準に適合すること。

10　作業場

（１）作業終了後は、作業場を速やかに清掃し、清潔保持に努めること。

（２）生食用かきを取り扱う者は、生食用の専用の器具を用いること。

（３）他県産及び輸入かきを取り扱う者は、作業場において採取海域の区分を明確に行い、適正に処理すること。

11　廃棄物処理

かき殻及び汚物等は、作業場から速やかに搬出し、環境を阻害しないよう適正に処理すること。

第４　保存の基準

１　保存温度

（１）生食用かきは、食品衛生法の保存基準（生かき：10℃以下、冷凍かき：－15℃以下）を遵守すること。

（２）加熱調理用かきについても、生食用に準じて保存すること。

（３）食品衛生法の保存基準を遵守するため、冷蔵庫の庫内温度は５℃以下、冷凍庫の庫内温度は－20℃以下となるように努めること。

２　容器及び容器包装

容器及び容器包装は、清潔で衛生的な合成樹脂製又は金属製で、かつ二次汚染の恐れがないものであること。

（１）集荷容器

ア　集荷容器は、あらかじめ洗浄し殺菌されたものであること。

イ　生食用かきの集荷には、専用の容器を用いること。

（２）出荷時の容器包装

生食用の容器包装は、可能な限り直接消費者にわたる小容量とすること。

第５　表示の基準

１　食品表示法の規定により表示すること。なお、採取水域は原則として採取海域の小分類を表示すること。

２　かきを混合した場合は、混合したかきの採取海域をすべて表示すること。

3　輸入かきにあっては、原産国及び採取海域の表示を併記すること。

4　加熱調理用殻付きかきを出荷する場合は、生食用として誤用されないよう用途別表示を徹底すること。

5　表示は、滅失、破損をしないものとすること。

6　集荷容器にも、１に定める表示を行い（加熱調理用を含む。）、貝毒対策時の海域区分別色バンドを使用して、周年にわたって梱包すること。

7　期限表示は、「生かきの日付表示（期限表示）設定のためのガイドライン」等を参考とし、期限表示フレーム(保存温度：10℃以下、消費期限：４日以内(起算日：むき身をした日))を用いる他、微生物・理化学試験及び官能検査の結果等の科学的根拠を基に、衛生上の危害が発生するおそれがないと認められる期間の終期より十分に余裕をもったものとすること。

第６　かきの運搬

かきを運搬する輸送業者等は、次の事項を遵守すること。

1　運搬設備の管理保全

（１）運搬車は、常に清潔に保つこと。

（２）かきの運搬庫は、５℃以下となるように努めること。

（３）冷蔵設備及び温度計を設置する場合は、常に点検し、適正に使用できるように整備しておくこと。

（４）運搬器具類を使用する場合は、所定の場所に衛生的に保管すること。

2　かきの取扱い

（１）かきを直射日光から遮蔽し、氷等の冷媒や冷蔵装置等により、温度管理を行うこと。

（２）かきの積みおろしに当たっては、衛生的に取り扱うこと。

（３）かきの運搬、保管に当たっては、他のものと区別して取り扱うこと。

（４）かきは、処理業者等から荷受けした容器の状態を維持したまま仲買業者等へ荷渡しすること。

3　その他

（１）輸送業者は届出済証を運搬車両毎に携帯し、処理業者及び仲買業者等の求めに応じて、提示すること。

（２）かきの運搬を行う輸送業者等は、第２．３（１）に基づき、点検及び記録を行うこと。

第７　販売業者

1　かきの冷凍又は冷蔵保存を徹底すること（第４保存の基準を遵守すること）。

２　販売業者は、かきの表示を確認し、適正な表示がなされているものを販売すること。

３　小売り販売業者にあっては生食用かき（殻付きかきを含む）を小分け包装して販売しないこと。

４　小売販売業者にあっては、加熱調理用のかき（殻付きかきを含む）を小分け販売することができる。ただし、小分け等を行う場合、次の事項を遵守すること。

（１）小分け等は衛生的に行うこと、また、小分け包装して販売する場合は適正な表示を行うこと。

（２）容器包装に入れることなく店頭販売するかきは、加熱調理用であることを明確に表示すること。

（３）小分け等を行う場合は、責任を持って原料かきの表示、仕入れ時の伝票を適切な期間、保管すること。

（４）第２．３（１）に基づき、点検及び記録を行うこと。

５　加熱調理用殻付きかきを販売する場合は、生食用として誤用されないよう、用途別などの表示を徹底し、誤表示がないよう確認すること。

第８　加工業者

１　集荷する場合は、第３．７に基づき実施すること。

２　むき身かきの洗浄処理を行う場合は、第３．８に基づき実施すること。

３　かき、集荷容器及び容器包装は、第４保存の基準に基づき取り扱うこと。

４　第２．３（１）点検及び記録に基づき、点検及び記録を行うこと。

５　製品の表示は食品表示法に基づき適正に行うこと。

第９　届出及び確認等

１　作業場等の開始に伴う届

（１）かき作業場開始届

ア　かきの処理を開始しようとする者は、作業開始日のおおむね 30 日前までに別記様式第１号による届を保健所長に提出すること。

イ　保健所長は、確認調査で合格した者の届（写し）を県食品生活衛生課へ報告すること。

（２）生食用かきの出荷届

生食用かきを出荷しようとする者は、別記様式第２号による届を保健所長に提出すること。以下、前記（１）．イに準じる。

（３）生食用かきの集荷届

生食用かきを集荷し、処理する者は、別記様式第３号による届を保健所長に提出すること。以下、前記（１）．イに準じる。

（４）かきの運搬に関する届

ア　輸送業者は、別記様式第４号による届を関係保健所長に提出し、受理した保健所は届（写し）を県食品生活衛生課に送付すること。

イ　保健所長は、届出た者について、別記様式第４号の２の届出済証を交付すること。

（５）輸入かきの取扱い届

輸入かきを取扱う者は、別記様式第５号による届を関係保健所長に提出すること。以下、前記（１）．イに準じる。

２　届の記載内容の変更

前記１の届出の記載内容に変更がある場合は、その都度届出を行うこと。

３　確認調査

前記１の開始届、出荷届、集荷届の提出により、保健所長は次の事項を確認し、別記様式第６号及び第７号の確認済証を交付すること。

（１）使用水の基準

（２）食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例（平成 12 年条例第 11 号）に規定する営業施設の基準

（３）能力に応じた機械設備の整備

ア　手指の洗浄及び消毒設備

イ　海水のろ過、殺菌設備

ウ　かきの浄化設備

エ　むき身かきの洗浄設備

オ　冷蔵設備及び水冷設備

カ　人工塩水調合の設備（人工塩水を使用する場合に限る。）

キ　採取かきの洗浄設備

（４）適正な表示

（５）従事者の検便

（６）生食用かきの取扱いが適正にできる状態

（７）点検記録表の整備

（８）その他、届出に基づく事項

第 10　情報交換

１　かきの収去検査結果が別表第２－１又は別表第２－２のかきの基準に適合しないとき、第５の表示の基準に適合しないとき及び仲買業者が集荷中に第６のかきの運搬の遵守事項に反していたときは「違反食品等事務処理要領」（昭和 62 年８月 12 日制定）に準じて県食品生活衛生課へ報告すること。

2　県食品生活衛生課は、次の事項を関係保健所に通知する。

（1）第9の届出事項中必要なもの等

（2）県外各市場等の検査結果

（3）かき採取作業監視状況

（4）その他

3　県食品生活衛生課は、検査結果を収集し違反防止のための措置を講じる。

第11　法令違反等に対する措置

1　行政処分の基準

かきに関する法令違反等に対しては、厳正かつ適正に行政処分する。

（1）食品衛生法第13条第2項中成分規格の違反に係る処分は、「禁止」とする。

（2）県食品生活衛生課は、成分規格の違反を関係保健所に通知するに当たっては、次のことを考慮する。

ア　加工後1ヶ月以内であること。

イ　消費期限と禁止処分月日

ウ　二次汚染の有無、保存状態等収去時の状況

エ　その他

（3）関係保健所は、食品衛生法違反又は違反が疑われるかきが流通し、かつ、消費（賞味）期限内であることが判明した場合は、製品の回収命令を検討すること。なお、検討に当たっては、健康被害の発生状況や事業者による自主回収の状況等を考慮すること。

（4）禁止処分を繰返し受けた場合等、かきの衛生確保が困難であると認めたときは、別記様式第6号又は第7号の確認済証の返納を求める。この場合、その旨を県食品生活衛生課へ報告すること。

2　行政処分等の方法

行政処分等を行う場合は、「食品衛生法に基づく行政処分取扱指針」に従うこと。

別表第１　清浄海水の基準

１　海水 100ml 当たり大腸菌群最確数　　1.8 以下
２　塩分濃度　　2%以上
３　溶存酸素飽和率　　60%以上
４　化学的酸素要求量（アルカリ法）　　2ppm 以下
５　水素イオン濃度　　5.8 以上 9.0 以下
６　油類　　0.1ppm 以下
７　硫化ナトリウム法で重金属を検出しない
８　腸炎ビブリオ　　陰性
※　使用する海水又はボーリング海水は、希釈しないこと。

別表第２－１　生食用かきの基準

生食用かきの成分規格※		衛生的基準	
むき身 1g 当たり細菌数	50,000 以下	塩分濃度（むき身つけ水）	2%以上
むき身 100g 当たり E. coli 最確数	230 以下	TTC 反応（37℃40 分）	陽性
むき身 1g 当たり腸炎ビブリオ最確数	100 以下		

※食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）

別表第２－２　加熱調理用かきの基準

衛生的基準	
むき身 1g 当たり細菌数	50,000 以下
むき身 100g 当たり E. coli 最確数	230 以下
むき身 1g 当たり腸炎ビブリオ最確数	100 以下
塩分濃度（むき身つけ水）	2%以上
TTC 反応（37℃40 分）	陽性