

○ 生食用かき

1 生食用かきの成分規格

- (1) 細菌数は、検体 1 g につき 50,000 以下でなければならない。
- (2) E. coli 最確数は、検体 100 g につき 230 以下でなければならない。
- (3) 生食用かきの細菌数の測定法及び E. coli 最確数の測定法は、次のとおりとする。

1. 検体の採取及び試料の調製

むき身にして販売されるかきについては、200 g 以上を滅菌器具を用いて滅菌容器に採取し、これを検体とする。

からつきのまま販売されるかきについては、からの表面をアルコール綿で消毒したのち、滅菌器具を用いて、からを取り除いた上、貝汁^{じり}を含め 200 g 以上を滅菌容器に採取し、これを検体とする。

次に、検体を滅菌ホモジナイザーのコップに移したのち、同量のリン酸緩衝希釈水を加えて細砕したものを試料原液とする。

次に、試料原液 20ml にリン酸緩衝希釈水 80ml を加えて検体の 10 倍希釈液を、さらに当該 10 倍希釈液 10ml にリン酸緩衝希釈水 90ml を加えて検体の 100 倍希釈液を作製して試料とする。このほか、必要に応じて、100 倍希釈液の作製方法に準じて検体の段階希釈液を作製して試料とする。

リン酸緩衝希釈水 リン酸一カリウム（無水）34 g を 500ml の精製水に溶かし、これに約 1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液約 175ml を加えて pH7.2 になるように調製し、さらに精製水を加えて全量を 1,000ml としたものを原液とする。この原液 1.25ml に精製水を加えて 1,000ml とし、高圧滅菌を行う。

2. 細菌数（生菌数）の測定法

調製した試料のうち、1 平板に 30 個から 300 個までの集落がえられる希釈液を選んで、第 1 食品の部 D 各条の項の○ 氷雪の 1 氷雪の成分規格の(2)の 2. に準じて測定する。

3. E. coli 最確数の算定法

試料原液 2 ml、10 倍希釈液 1 ml 及び 100 倍希釈液 1 ml を、それぞれ 5 本の E. C. はっ酵管に接種し、恒温水槽^{そう}を用いて 44.5°（上下 0.2° の余裕を認める。）で 24 時間（前後 2 時間の余裕を認める。）培養する。その際ガス発生を認めた試料原液又は試料は、E. coli 陽性とする。検体 100 g に対する E. coli 最確数は、E. C. はっ酵管

に接種したこれらの試料原液又は試料のうち、E. coli 陽性を示したものを接種した E. C. はつ酵管の数に応じて、次の表（以下「最確数表」という。）により算出された係数を 10 倍したものとする。

最確数表

陽性管数				係数	陽性管数				係数	陽性管数				係数	陽性管数				係数	陽性管数				係数
A	B	C	A		B	C	A	B		C	A	B	C		A	B	C	A		B	C			
0	0	0		1	0	0	2	2	0	0	4.5	3	0	0	7.8	4	0	0	13	5	0	0	23	
0	0	1	1.8	1	0	1	4	2	0	1	6.8	3	0	1	11	4	0	1	17	5	0	1	31	
0	0	2	3.6	1	0	2	6	2	0	2	9.1	3	0	2	13	4	0	2	21	5	0	2	43	
0	0	3	5.5	1	0	3	8	2	0	3	12	3	0	3	16	4	0	3	25	5	0	3	58	
0	0	4	7.2	1	0	4	10	2	0	4	14	3	0	4	20	4	0	4	30	5	0	4	76	
0	0	5	9	1	0	5	12	2	0	5	16	3	0	5	23	4	0	5	36	5	0	5	95	
0	1	0	1.8	1	1	0	4	2	1	0	6.8	3	1	0	11	4	1	0	17	5	1	0	33	
0	1	1	3.6	1	1	1	6.1	2	1	1	9.2	3	1	1	14	4	1	1	21	5	1	1	46	
0	1	2	5.5	1	1	2	8.1	2	1	2	12	3	1	2	17	4	1	2	26	5	1	2	64	
0	1	3	7.3	1	1	3	10	2	1	3	14	3	1	3	20	4	1	3	31	5	1	3	84	
0	1	4	9.1	1	1	4	12	2	1	4	17	3	1	4	23	4	1	4	36	5	1	4	110	
0	1	5	11	1	1	5	14	2	1	5	19	3	1	5	27	4	1	5	42	5	1	5	130	
0	2	0	3.7	1	2	0	6.1	2	2	0	9.3	3	2	0	14	4	2	0	22	5	2	0	49	
0	2	1	5.5	1	2	1	8.2	2	2	1	12	3	2	1	17	4	2	1	26	5	2	1	70	
0	2	2	7.4	1	2	2	10	2	2	2	14	3	2	2	20	4	2	2	32	5	2	2	95	
0	2	3	9.2	1	2	3	12	2	2	3	17	3	2	3	24	4	2	3	38	5	2	3	120	
0	2	4	11	1	2	4	15	2	2	4	19	3	2	4	27	4	2	4	44	5	2	4	150	
0	2	5	13	1	2	5	17	2	2	5	22	3	2	5	31	4	2	5	50	5	2	5	180	
0	3	0	5.6	1	3	0	8.3	2	3	0	12	3	3	0	17	4	3	0	27	5	3	0	79	
0	3	1	7.4	1	3	1	10	2	3	1	14	3	3	1	21	4	3	1	33	5	3	1	110	
0	3	2	9.3	1	3	2	13	2	3	2	17	3	3	2	24	4	3	2	39	5	3	2	140	
0	3	3	11	1	3	3	15	2	3	3	20	3	3	3	28	4	3	3	45	5	3	3	180	
0	3	4	13	1	3	4	17	2	3	4	22	3	3	4	31	4	3	4	52	5	3	4	210	
0	3	5	15	1	3	5	19	2	3	5	25	3	3	5	35	4	3	5	59	5	3	5	250	
0	4	0	7.5	1	4	0	11	2	4	0	15	3	4	0	21	4	4	0	34	5	4	0	130	
0	4	1	9.4	1	4	1	13	2	4	1	17	3	4	1	24	4	4	1	40	5	4	1	170	
0	4	2	11	1	4	2	15	2	4	2	20	3	4	2	28	4	4	2	47	5	4	2	220	
0	4	3	13	1	4	3	17	2	4	3	23	3	4	3	32	4	4	3	54	5	4	3	280	
0	4	4	15	1	4	4	19	2	4	4	25	3	4	4	36	4	4	4	62	5	4	4	350	
0	4	5	17	1	4	5	22	2	4	5	28	3	4	5	40	4	4	5	69	5	4	5	430	
0	5	0	9.4	1	5	0	13	2	5	0	17	3	5	0	25	4	5	0	41	5	5	0	240	
0	5	1	11	1	5	1	15	2	5	1	20	3	5	1	29	4	5	1	48	5	5	1	350	
0	5	2	13	1	5	2	17	2	5	2	23	3	5	2	32	4	5	2	56	5	5	2	540	
0	5	3	15	1	5	3	19	2	5	3	26	3	5	3	37	4	5	3	64	5	5	3	920	
0	5	4	17	1	5	4	22	2	5	4	29	3	5	4	41	4	5	4	72	5	5	4	1600	
0	5	5	19	1	5	5	24	2	5	5	32	3	5	5	45	4	5	5	81	5	5	5	1800	

- 注 A ・ ・ 試料原液を接種したもの
 B ・ ・ 検体の10倍希釈液を接種したもの
 C ・ ・ 検体の100倍希釈液を接種したもの

E. C. はつ酵管 ペプトン 20.0 g、乳糖 5.0 g、胆汁酸塩^{じゅう} 1.5 g、リン酸二カリウム（無水） 4.0 g、リン酸一カリウム（無水） 1.5 g 及び食塩 5.0 g を 1,000ml の精製水に溶かす。これをはつ酵管に分注して高圧滅菌した後、速やかに冷却する。最終 pH は、6.8~7.0 でなければならない。

(4) むき身にした生食用かきの腸炎ビブリオ最確数は、検体 1 g につき 100 以下でなければならない。この場合、腸炎ビブリオ最確数の測定法は、第 1 食品の部 D 各条の

項の○ 生食用鮮魚介類の1 生食用鮮魚介類（切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に限る。以下この項において同じ。）の成分規格の1. 及び2. に準じて行う。

2 生食用かきの加工基準

- (1) 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であるか、又はそれ以外の海域で採取されたものであって 100ml 当たり大腸菌群最確数が 70 以下の海水又は塩分濃度 3% の人工塩水を用い、かつ、当該海水若しくは人工塩水を随時換え、又は殺菌しながら浄化したものでなければならない。

海水の大腸菌群最確数の測定法 検体として採取した海水 10ml を 5 本の倍濃度乳糖ブイオンはっ酵管に、1ml を 5 本の乳糖ブイオンはっ酵管に、0.1ml を 5 本の乳糖ブイオンはっ酵管にそれぞれ接種し、35°（上下 1.0° の余裕を認める。）で培養する。24 時間（前後 2 時間の余裕を認める。）後又は 48 時間（前後 3 時間の余裕を認める。以下この目において同じ。）後にガス発生を認めた海水は、大腸菌群推定試験陽性とし、直ちに次の確定試験を行う。

大腸菌群推定試験陽性の海水を接種した倍濃度乳糖ブイオンはっ酵管又は乳糖ブイオンはっ酵管の培養液を、直径 3mm の白金耳で B. G. L. B. はっ酵管に 1 白金耳移植する。これを 35°（上下 1.0° の余裕を認める。）で 48 時間培養する。その際ガス発生を認めた海水は、大腸菌群確定試験陽性とする。検体 100ml に対する大腸菌群最確数は、検体として採取した海水のうち、大腸菌群確定試験陽性を示した海水を接種した倍濃度乳糖ブイオンはっ酵管の数に応じて、最確数表により算出された係数とする。この場合、当該表中「試料原液」とあるのは「検体である海水 10ml」と、「検体の 10 倍希釈液」とあるのは「検体である海水 1ml」と、「検体の 100 倍希釈液」とあるのは「検体である海水 0.1ml」とする。

- (2) 原料用かきを一時水中で貯蔵する場合は、100ml 当たり大腸菌群最確数が 70 以下の海水又は塩分濃度 3% の人工塩水を用い、かつ、当該海水若しくは人工塩水を随時換え、又は殺菌しながら貯蔵しなければならない。
- (3) 原料用かきは、水揚げ後速やかに衛生的な水で十分洗浄しなければならない。
- (4) 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。また、その加工に当たっては、化学的合成品たる添加物（亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸及び二酸化炭素を除く。）を使用してはならない。

- (5) むき身作業に使用する水は、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。
- (6) むき身作業に使用する器具は、洗浄及び殺菌が容易なものでなければならない。またその使用に当たっては洗浄した上殺菌しなければならない。
- (7) むき身容器は、洗浄及び殺菌が容易な金属、合成樹脂等でできた不透過性のものでなければならない。またその使用に当たっては、専用とし、かつ、洗浄した上殺菌しなければならない。
- (8) むき身は、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で十分洗浄しなければならない。
- (9) 生食用冷凍かきにあつては、加工後速やかに凍結させなければならない。
- (10) 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速やか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。

3 生食用かきの保存基準

- (1) 生食用かきは、10° 以下に保存しなければならない。ただし、生食用冷凍かきにあつては、これを-15° 以下で保存しなければならない。
- (2) 生食用かきは、清潔で衛生的な有蓋^{がい}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。ただし、生食用冷凍かきにあつては、清潔で衛生的な合成樹脂、アルミニウム箔^{はく}又は耐水性の加工紙で包装して保存しなければならない。