

カキ養殖情報（10）

●カキ（11月採取）衛生検査結果

採取漁場	地先名	カキ				海水
		ノロウイルス	細菌数 カキ1gあたり	E. Coli カキ100gあたり	腸炎ビブリオ カキ1gあたり	大腸菌群 100mlあたり
北部	柄杓田	陰性	300以下	18以下	3以下	2
人工島 周辺	恒見 吉田 曾根 苅田町	陰性	300以下	18以下	3以下	2
中部	養島	陰性	300以下	18以下	3以下	1.8以下
中・南部	椎田町	陰性	300以下	18以下	3以下	1.8以下
南部	松江浦 八屋 宇島	陰性	750	18以下	4.0	1.8以下
生食用カキ の基準		—	50,000以下	230以下	100以下	70以下

（検査機関：CRC食品環境衛生研究所）

○漁場中のカキの衛生検査

- ・ノロウイルス：すべての漁場で、ノロウイルス（食中毒の原因）は検出されませんでした。
- ・細菌数：
- ・E. coli：すべての漁場で、生食用カキの基準を満たしています。
- ・腸炎ビブリオ：

○漁場の海水について

- ・大腸菌群：すべての漁場で、生食用カキの加工基準を満たしています。

* 食品衛生法における生食用カキの規格

①生食用カキの成分規格

- ・細菌数は検体1gにつき50,000以下でなければならない。
- ・E. Coli最確数は、検体100gにつき230以下でなければならない。
- ・腸炎ビブリオ最確数は検体1gあたり100以下でなければならない。

②生食用カキの加工基準

- ・海水100mlあたり大腸菌群最確数が70以下の海域で採取されたもの、あるいはそれ以外の海域で採取されたものであって、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%の人工塩水を用い、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。

問い合わせ先：福岡県水産海洋技術センター豊前海研究所
浅海増殖課 田中・後川 TEL：0979-82-2151



海況情報サイト「うみえる福岡」では、豊前海の現在の水温、塩分の情報がスマートフォンやパソコンからチェックできます。左のQRコードを読み取るか、「うみえる福岡」で検索サイトより検索してみてください
(URL・・・<http://umier-fukuoka.jp/>)

