

カキ養殖情報（8）

●カキ（10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	E. Coli	腸炎ビブリオ	大腸菌群
			カキ1gあたり	カキ100gあたり	カキ1gあたり	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	1.8以下
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	300以下	18以下	9.0	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