

新潟県生食用殻付き岩かきの衛生確保に関する要綱

第1 目的

この要綱は、新潟県で採取される生食用殻付き岩かきの取扱いを適正に行い、岩かきによる衛生上の危害を未然に防止し、その衛生を確保することを目的とする。

なお、新潟県福祉保健部生活衛生課、農林水産部水産課、保健所、岩かきが採取される地区の漁業協同組合は、互いに連携し岩かきの衛生確保を図るものとする。

第2 適用範囲

- 1 この要綱は、生食用に供する目的で、業として採取、出荷、販売する殻付き岩かき（以下、「岩かき」という。）の取扱いを行う者に適用する。
- 2 この要綱において、採取者とは、海中の岩かきを採取し、出荷・販売する者及びそのとりまとめを行う者（漁業協同組合等）をいう。なお、採取される岩かきには、養殖した岩かきを含むものとする。
- 3 この要綱において、販売者とは、岩かきを流通の過程で他の者（仲買、卸し等）及び消費者へ販売する者をいう。

第3 採取水域及び海水の基準等

- 1 岩かきを採取する水域は、別表1のとおりとする。ただし、これらの水域から漁港、商工業港の他、河口等の河川水の影響を強く受ける場所を除いた、清浄と判断される水域に限る。
- 2 岩かきを採取する水域の海水は、大腸菌群最確数 70 個/100ml 以下（以下「海水の基準」とする。）であること。

第4 岩かきの基準

岩かきは、次の基準に適合すること。

- (1) 細菌数は1gにつき5万個以下であること。※
- (2) E. coli 最確数は100gにつき230個以下であること。※
- (3) 腸炎ビブリオ最確数は1gにつき100個以下であること。※
- (4) 腸管出血性大腸菌が検出されないこと。
- (5) ノロウイルス遺伝子が検出されないこと。
- (6) 貝毒検査の結果が以下の基準に適合すること。

下痢性貝毒：0.16mgOA 当量/kg を超えないこと。

麻痺性貝毒：4MU/g を超えないこと。

※食品衛生法第13条（成分規格）

第5 自主検査

- 1 採取者は、岩かきの採取水域の海水の基準及び岩かきの基準への適合状況を確認するため、採取水域を代表する地点において検体を採取し、次のとおり自主検査を実施すること。
 - (1) 採取前 2 週間以内の採取水域の海水及び岩かきの検査。
 - (2) 採取期間における、月 1 回以上の採取水域の海水及び岩かきの検査。
 - (3) 1 月から 5 月、11 月から 12 月に採取した岩かきについては、腸炎ビブリオ最確数の検査を省略することができる。
 - (4) 6 月から 9 月に採取した岩かきについては、ノロウイルスの検査を省略することができる。

- (5) 採取期間における貝毒検査については、2 か月に 1 回以上の頻度で、採取期間の中間期に実施することとし、県が実施する当該採取水域のモニタリング検査をもってかえることができる。なお、県内又は近県水域※で貝の毒化（貝毒）が確認された場合は、採取期間における計画的検査とは別に、速やかに緊急検査を実施し安全性を確認する。

※石川県、富山県、山形県、秋田県

- 2 採取者は、毎年 4 月末までに当該年度の岩かきの採取計画及び自主検査計画を作成し、保健所長と協議すること。
- 3 採取者は、自主検査を行った場合は、その結果を速やかに保健所長に報告するとともに、1 年間保存すること。
- 4 検体の採取については、別記の「検体の採取方法」によること。

第 6 採取の自主規制と自主規制の解除

- 1 採取者は、次のいずれかに該当する場合は直ちに採取を中止し（以下「自主規制」という。）、県水産課長並びに保健所長に届け出ること。
 - (1) 自主検査の結果、採取水域の海水あるいは採取した岩かきのいずれかが、それぞれの基準に適合しなかった場合。
 - (2) 豪雨により増水した河川水が採取水域に流れ込み、目視で水域に濁りが生じたことが明らかな場合。
- 2 自主規制を行った場合、採取者は、すでに出荷した岩かきについて、回収等の措置を講じ、回収した岩かきを廃棄する等適切な処分を行うこと。なお、回収するかきの範囲については、保健所長と協議すること。
- 3 採取者は、次の手順により自主規制を解除することができる。
 - (1) 県水産課長並びに保健所長と自主規制を解除するための検査計画等について、事前に協議すること。
 - (2) 採取水域に濁りが生じていた場合は、その濁りが消失したことを確認すること。
 - (3) 採取水域が清浄化し、本要綱第 3 「海水の基準」に適合していることを自主検査により確認すること。
 - (4) 岩かきが本要綱第 4 「岩かきの基準」に適合していることを自主検査により確認すること。ただし、貝毒の基準に適合せず自主規制を行った場合を除き、貝毒の検査を省略することができる。
 - (5) 「岩かきの基準」のうち、貝毒については自主規制を実施した後、毎週 1 回検査を行い、3 回以上連続して貝毒の基準に適合していることを確認すること。
 - (6) 採取水域を区分して自主規制を解除したい場合は、その区分ごとに上記（2）から（5）までを確認すること。
 - (7) 県水産課長並びに保健所長と自主規制の解除の是非について協議すること。
- 4 保健所長は、採取者から自主規制の届出を受けた場合及び自主規制の解除の協議を受けた場合は、速やかに県生活衛生課長に報告すること。県生活衛生課長は県水産課長並びに保健所長との意見調整を行うこと。

第 7 採取水域の削除及び食中毒事故発生時の対応

- 1 県生活衛生課長は、採取者による自主検査や県が行う貝毒のモニタリング検査の結果、海水の基準や岩かきの基準に合致していない状況が長期にわたり、水域の清浄化が見込まれないと判断した場合、保健所長及び県水産課長と協議の上、採取水域を削除することができるものとする。

- 2 保健所長は、特定の水域で採取された岩かきが原因と考えられる食中毒が発生し、その後も続発する可能性があるとして判断した場合、県生活衛生課長及び県水産課長と協議の上、採取者に対し採取の中止及び、自主検査の実施を勧告するものとする。

第8 岩かきの採取水域に関する情報の提供

- 1 県生活衛生課長並びに水産課長は、水域ごとの自主規制の有無、本要綱に基づく自主検査の結果など岩かきの採取水域に関する情報を公開し、採取者や消費者へ情報提供する。
- 2 県生活衛生課長並びに水産課長は、自主規制が行われた場合、市町村等を通じて一般住民に対して周知し、岩かきの採取や喫食について注意を呼びかけるものとする。

第9 採取後の取扱い、保存及び包装等に関する遵守事項

1 採取後の取扱い

- (1) 採取した岩かきは、水揚げまでの間、保冷能力のある運搬容器に保管すること。ただし、これにより難い場合は、直射日光の当たらない清浄水域の海中で保管するなど岩かきの温度が上がらないよう取り扱うこと。
- (2) 採取した岩かきを貯蔵又は蓄養する場合は清浄水域で行い、漁港内など海水の停滞しやすい場所での貯蔵は行わないこと。
- (3) 水揚げした岩かきは、適切な場所で、速やかに衛生的な水（水道水又は保健所長が飲用適と認めた水）又は海水（殺菌海水または人工海水で、腸炎ビブリオ陰性のもの）で十分洗浄し、殻についている海藻、ごみ、泥土等を除去し、へい死したものや殻の破損したものを選別除去すること。

2 保存

岩かきは、水揚げ後速やかに冷蔵し、流通から販売に至るまでの過程において、4℃以下に保つよう取扱うこと。

3 包装

- (1) 洗浄、選別した岩かきは、清潔で有蓋の発泡スチロール等合成樹脂製の保冷能力のある容器包装に入れ出荷すること。
- (2) 容器に入れる際には、他の水域で採取された岩かきを混合しないこと。
- (3) 容器内は、流通過程においても4℃以下に保たれるよう氷冷等を行うこと。
- (4) 容器には、別に定める「岩かきの表示要領」に基づいて表示を行うこと。
- (5) 岩かきを容器包装に入れて出荷する者は、管理台帳を備え、出荷しようとする製品の採取の状況（採取者、採取日）、出荷の状況（出荷先、出荷の数量等）を記録してそれを1年間保存すること。

4 小分け包装

- (1) 仲買等を行う販売者で、当初入れられた容器から他の容器へ入れ替えを行う（以下「小分け包装」という。）場合は、小分け包装を行った業者名及びその所在地を表示し、消費期限又は賞味期限（以下「期限表示」という。）及び採取水域は小分け包装前の所定の表示を転記するとともに、小分け包装を行った記録を作成し、1年間保存すること。
- (2) 小分けの際には、異なる水域の岩かきを混ぜないこと、また期限表示の異なる岩かきを混ぜないこと。

5 対面販売

店頭においてばら売りする場合、販売者は、生食用である旨、採取水域及び期限表示を明示して販売すること。

第10 衛生講習会

岩かきの採取者及び競り売り業者は、年1回採取シーズン前に保健所長が実施する衛生講習会を受講すること。

保健所長は、講習会の開催にあたっては、水産担当部局及び漁業協同組合と連携して実施すること。

附則

この要綱は、平成12年 7月10日から施行する。

この要綱は、平成16年 7月 7日から施行する。

この要綱は、平成17年 6月29日から施行する。

この要綱は、平成19年 6月8日から施行する。

この要綱は、平成20年 6月17日から施行する。

この要綱は、平成24年12月27日から施行する。

この要綱は、平成25年 4月30日から施行する。

この要綱は、平成26年 1月 9日から施行する。

この要綱は、平成27年 4月 1日から施行する。

この要綱は、平成28年 6月 1日から施行する。

この要綱は、平成28年10月 1日から施行する。

この要綱は、令和 5年 3月14日から施行する。

別表1

岩かきの採取水域

水域の名称	採取水域の範囲	
山北水域	旧山北町沿岸	山形県境から村上市馬下と浜新保の境界まで
村上市水域	村上市沿岸	村上市馬下と浜新保の境界から胎内市との境界まで
北蒲原水域	胎内市と新発田市の沿岸	村上市と胎内市との境界から新発田市と聖籠町との境界まで
聖籠水域	聖籠町沿岸	新発田市と聖籠町との境界から聖籠町と新潟市との境界まで
寺泊水域	旧寺泊町沿岸	大河津分水河口から出雲崎町との境界まで
出雲崎水域	出雲崎町、柏崎市北部沿岸	長岡市との境界から観音崎を経て荒浜まで
柏崎南水域	柏崎市南部沿岸	鵜川河口から上越市との境界まで
大潟・柿崎水域	上越市沿岸	上越市柿崎区竹鼻から犀潟突堤まで
直江津水域	上越市沿岸	西ヶ窪周辺及び虫生岩戸周辺海域
親不知水域	糸魚川市南部沿岸	青海川河口から境川河口まで
両津湾水域	佐渡市両津湾沿岸	佐渡市岩谷口と真更川との境界から佐渡市松ヶ崎と岩首の境界まで
相川水域	佐渡市相川地区沿岸	佐渡市岩谷口と真更川との境界から佐渡市二見と沢根の境界まで
前浜水域	佐渡市前浜地区沿岸	佐渡市村山と小比叡との境界から佐渡市松ヶ崎と岩首の境界まで
真野湾水域	佐渡市真野湾沿岸	佐渡市二見と沢根の境界から佐渡市村山と小比叡の境界まで

岩かきの表示要領

1 目的及び対象

本要領は、「新潟県生食用殻付き岩かきの衛生確保に関する要綱」に基づき実施すべき表示方法を定めて、流通、販売する製品を対象に管理の適正、強化を図ることを目的とする

2 表示を行う者

岩かきを容器包装に入れた製品を出荷する漁業協同組合等の採取者団体及び小分け包装等を行う販売者とする。

3 表示すべき事項

(1) 食品表示法に基づく表示

ア 名称

イ 消費期限又は賞味期限の文字を冠した年月日

ウ 加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称

なお、加工者（岩かきを最終的に容器包装へ収容した者）が、採取者と異なる場合には、加工者の表示の他に、採取者の氏名（漁協の組合員番号等で代替可能）も表示すること。

エ 保存方法

4℃以下で保存する 例：4℃以下で保存してください。

オ 生食用である旨の表示

名称中に、生食用の文字が明記されている場合は、重複記載の必要はない。

カ 採取水域の名称

新潟県の後に採取水域名を記載し表示すること。

キ 解凍した旨（凍結させたものを解凍したものである場合に限る）、養殖された旨（養殖されたものである場合に限る）

ク アレルゲン（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る）

ケ 添加物（添加物を含む場合）

(2) 本要領により記載すべき事項

取扱い上の注意事項

出荷後及び流通過程で、保存方法を厳守すること及び殻を良く水洗いしてから調理する旨の注意事項を記載すること。

(3) その他

期限表示の設定にあたっては、管轄する保健所の指導を受けること。なお、表示記載例は別紙のとおり。

別紙

記載例 1 加工者と採取者が同一の場合

名 称	生食用殻付き岩かき
消費期限	平成〇〇年〇月〇〇日
加 工 者	新潟 太郎 新潟県〇〇市△△町〇丁目一〇
保存方法	4℃以下で保存してください
採取水域	新潟県〇〇〇水域
注意事項	保存方法を守り、殻をよく水洗いしてから調理してください。

記載例 2 加工者と採取者が異なる場合

名 称	生食用殻付き岩かき
消費期限	平成〇〇年〇月〇〇日
加 工 者	〇〇漁業協同組合 新潟県〇〇市△△町〇丁目一〇
採 取 者	県庁 花子
保存方法	4℃以下で保存してください
採取水域	新潟県〇〇〇水域
注意事項	保存方法を守り、殻をよく水洗いしてから調理してください。

別記 検体の採取方法

1 水域の海水の基準に関する検査

- (1) 各水域毎に、当該採取水域で最もかきの採取量の多い場所を代表地点として、1ヶ所以上選定し、その場所において海水を採取すること。
- (2) 海水を採取する際は、手指をよく洗浄してから採水すること。
- (3) 海水の採水深度は、採取地点におけるかきの生息している深度とすること。
- (4) 採水の際、底砂の巻き上げに十分注意し、通常の流れに収まった後に採水すること。
- (5) 検体は、4℃以下に保存し、速やかに検査機関に搬入すること。
- (6) 検査当日が荒天の場合は、検査を順延する。

2 岩かきの基準に関する検査

- (1) 岩かきの検査は、水域の状況を考慮し、当該採取水域及び当該製品を代表するものを、1検体以上検査するものとする。
- (2) かきは、採取後、海藻等を除去洗浄し、破損したものは検体に入れないこと。
- (3) 検体採取当日が荒天で、採取不可能である場合は、検査を順延する。
- (4) 検体は、4℃以下に保存し、速やかに検査機関に搬入又は送付すること。