

「隠岐のいわがき」 衛生管理マニュアル

隠岐のいわがきブランド化推進協議会

平成29年1月

「隠岐のいわがき」衛生管理マニュアル（目次）

1. はじめに.....	1
2. 隠岐のいわがきとは（定義・基準）.....	2
3. 養殖場の選定.....	3
4. 出荷における留意事項.....	4
(1) 養殖場における環境動態.....	4
(2) 品質管理.....	4
5. 生産工程における衛生管理.....	5
(1) 出荷シーズン前検査.....	5
(2) 水揚げにかかわる管理（出荷開始後）.....	6
(3) 出荷における管理.....	7
6. 監視体制.....	11
7. さらに一歩進んだ衛生管理手法の一つとして ～検査結果判明後出荷～.....	12
8. 連絡体制及び基準超え検出時の対応.....	17
9. 点検簿（例）.....	18
10. 作業工程表（例）.....	20
11. 作業工程チェック表.....	21
12. 参考資料.....	24
(1) 危害の解説.....	24
(2) 関係法令.....	25

1. はじめに

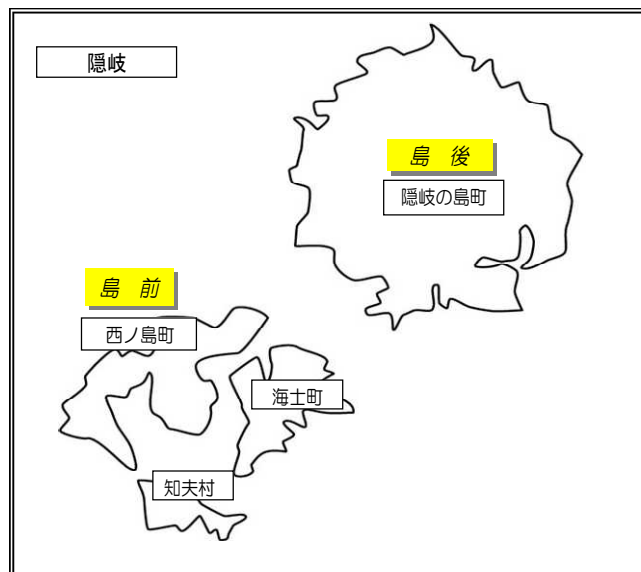
イワガキ養殖は、平成4年に日本で初めて隠岐西ノ島町の中上光さんの手により成功し、その後隠岐島内各地で本格的に始まりました。

「隠岐のいわがき」ブランド化推進のため、平成12年4月、イワガキ生産者・漁協・隠岐4町村および島根県は、「隠岐のいわがきブランド化推進協議会」を結成しました。また、島根県は、平成15年に「隠岐のいわがき」を島根県産品ブランド化重点5製品の1つに認定し、以降、隠岐地域、島根県をあげて「隠岐のいわがき」の販売促進に向けた取組が行われています。

「隠岐のいわがき」を1人でも多くの消費者の方々に安心して召し上がっていただくためには、生産者が適正な養殖管理を行い、各工程において衛生管理を確実に実施することが不可欠です。

「隠岐のいわがき」衛生管理マニュアルは、消費者の方々の安全・安心志向に対応するため、隠岐における漁場環境や、生産者がこれまで自主的に取り組んできた衛生管理の内容等を踏まえ、「隠岐版」として本協議会によって新たに策定されました。

本マニュアルには、養殖場の海域の選定から出荷までの作業工程、施設管理において留意すべき事項を列挙すると共に、衛生管理を記録・保存するための点検簿、作業工程表、チェック表が記載されています。「隠岐のいわがき」生産者におかれましては、本マニュアルを遵守し、安全・安心な「隠岐のいわがき」を提供できるよう心がけてください。



2. 隠岐のいわがきとは（定義・基準）

定義策定日：平成15年12月12日策定 実務者協議

一部改正：平成19年9月13日 実務者協議

定義・基準


1. 隠岐で生産された種苗であること。
2. 隠岐の漁業者が養殖すること。
3. 隠岐の海域で養殖すること。
4. 200g以上の製品*であること。

* 200g未満の製品は『隠岐のいわがき』ブランドを名乗れないが、出荷はできる。

5. 概ね以下のように規格を定め、出荷時に明記すること。

サイズ	重量
S	200-249g
M	250-299g
L	300-349g
2L	350-399g
3L	400-499g

* 500g以上については、50g単位で重さを明記する。

6. 紫外線殺菌海水で20時間以上浄化处理し、生食用として出荷したものであること。
7. 定期的実施される貝毒・ノロウイルス・大腸菌検査をクリアすること。
8. 本マニュアルに沿った衛生管理に取り組み、マークのついた項目を最低限遵守していること。この場合、「隠岐のいわがき」出荷シール等を貼り付けて出荷することができる。



3. 養殖場の選定

養殖場の選定については、以下のことに留意します。

- ・海水交換の良好な潮通しの良い水域を選定し、また河川水が流入する水域から遠ざけるなど、下水、生活排水及び降雨の影響を避けるよう留意します。



- ・【養殖場の選定基準】の項目について、海水温の上昇により細菌数が最大となる7～9月に予め検査し、基準をクリアしていることを確認します。
- ・検査結果は少なくとも1年間は保存します。

【養殖場の選定基準】

項 目		基準値
海水	大腸菌群（最確数）	海水100ml 当たり70以下

4. 出荷における留意事項

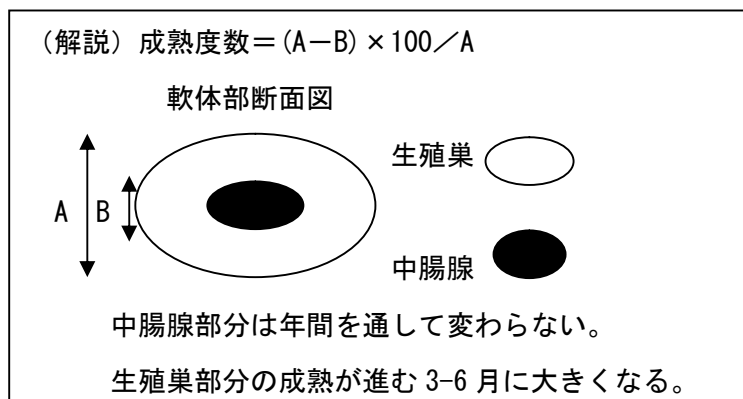
(1) 養殖場における環境動態

- ・海水温 12℃以下ではノロウイルス汚染に注意が必要です（貝の開閉活動が活発でなくなるため、ノロウイルスが体内に蓄積されやすくなります）。
- ・海水温 20℃以上では海中のビブリオ菌が活発に増殖するため、注意が必要です。
- ・梅雨時期など降雨の際には河川からの流入による大腸菌、ノロウイルス汚染が懸念されますので天候の動向に留意し、養殖場の監視が必要です。

(2) 品質管理

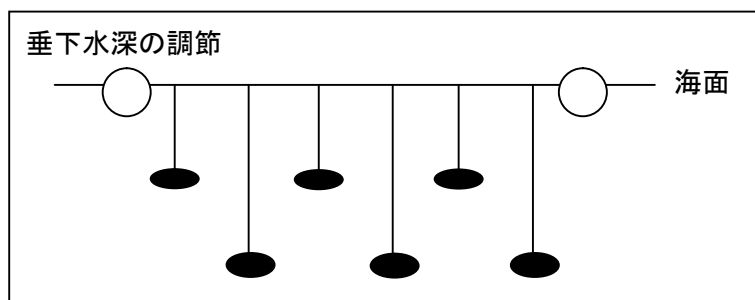
①出荷開始の目安

○身入り率（軟体部重量/全重量）が概ね 15%、成熟度数が 30%（右解説）です。出荷期間中にも、定期的に身入りを確認しましょう。



②品質向上対策 ～密殖を防ぎましょう～

○密殖は水通しを悪くし、身入りのバラツキの原因となります。2年目（出荷の前年）の耳吊りや垂下水深の調節（左図）などにより密殖を防ぐ努力が必要です。



③出荷終了の目安

- 海水温が 20℃近くになると生殖巣の成熟が始まり、産卵を開始します。産卵開始に伴い徐々に身入り率が低下し、最終的には水がきになるため、産卵が観察された場合には、極力出荷を終了しましょう。
- 生殖巣が十分に成熟した状態では、産卵の刺激として以下のことが挙げられますので、注意しましょう。
 - ・水温の急激な変化、波浪などの衝撃。強風や大雨の後。
 - ・貝ばらしや付着物除去中の強い衝撃、陸上での長時間の放置。

④対策

○水温と身入りの定期的なモニタリング、丁寧な作業を心がけましょう。

5. 生産工程における衛生管理 （各生産段階・工程での危害とその対策）

（1）出荷シーズン前検査



- 食品衛生法及び島根県（以下、県）が定める基準に基づく【出荷シーズン前検査基準】を満たしていることを確認し、出荷を開始します。この検査は県が定める「イワガキ大腸菌取扱要領（平成14年5月9日付け水発第69号）」に記載の規制海域（別表）ごとに行います（ただし、隠岐各島1地区（計4地区）で行う貝毒検査は除く）。この基準を全て満たすまで、イワガキの出荷を始めません。

【出荷シーズン前検査基準】

項 目		基準値
漁場海水	大腸菌群（最確数）	海水100ml 当たり70以下
イワガキ （未浄化）	貝毒 （各島1地区、計4地区）	下痢性貝毒 0.16 mg OA当量/kg 以下 （可食部） 麻痺性貝毒 4.0 MU/g 以下 （可食部）
イワガキ（紫 外線殺菌によ り浄化処理し たもの）	大腸菌（最確数）	100gにつき230以下
	ノロウイルス	陰性であること
	腸管出血性大腸菌	陰性であること
	一般生菌数	1gにつき50,000以下
	腸炎ビブリオ（顕微）	1gにつき100以下




- また、【出荷シーズン前検査推奨項目】も生産者の自主的な取組により行います。

【出荷シーズン前推奨検査基準】

項 目		基準値
取水海水	大腸菌群（最確数）	海水100ml あたり70以下
紫外線殺菌海水		海水100ml あたり20以下
イワガキ（紫外線殺菌により浄化処理したもの）	オキシテトラサイクリン	0.2 ppm以下（魚類養殖の影響を受ける恐れがない場合は省略可）

- 施設は、点検簿（出荷シーズン前、P18）に基づき、適切な管理を行います。

(2) 水揚げにかかわる管理（出荷開始後）

-  養殖場から取り上げた出荷用イワガキは、港内への再垂下は絶対に行いません。
-  作業前後は、施設点検*、船上（水揚直後のイワガキ置場）、道具の洗浄を実施します。
-  24時間の連続降雨量が50mmを超えた場合（以下「降雨時」という）、24時間の連続降雨量が50mmを下回ってから72時間は水揚げを自粛します。
 - 作業工程表（P20）に、水揚げから浄化までの工程を記録、保存します。

*：施設点検の点検項目は、(3) 出荷における管理 に基づきます。

(3) 出荷における管理

①作業場

◆作業場とは、イワガキの水揚げから梱包までの一連の出荷作業を行う場所のことを言います。作業場を、以下のように汚染区、非汚染区に区分します。

* 汚染区 : 荷揚げ場、貝ばらし、高圧洗浄、付着物除去（グラインダー等）、計量

非汚染区 : 浄化水槽、梱包等



・汚染区は、作業前後に水道水又は飲用適の水で清掃する等して衛生的に保ちます。



・非汚染区は、直射日光、風雨等による影響を防止する構造にします。

・汚染区と非汚染区は、小動物、鳥類の侵入を防ぐ対策を講じ、隔壁等により明確に区分します。

・排水施設、トイレ及び手洗設備等を衛生的な構造とし、常に清潔に保ちます。

②作業工程（全般）における作業従事者の衛生管理

・作業場内での喫煙、飲食は止め、喫煙は作業場外の定められた場所で行います。

・作業時は、専用の合羽、長靴、ゴム手袋を着用すると共にそれらを汚染区と非汚染区で使用するものと使い分け、また二次汚染の原因となる時計、指輪、ネックレス、ブレスレット等は着用しません。

・作業前やトイレ後の手洗いの徹底、長靴の洗浄消毒を励行し、衛生的な作業を心がけます。

・爪は短く切り、定期的に健康診断を実施して健康管理に留意するとともに、下痢などの消化器症状や風邪の症状が見られた作業者は作業を中止します。

・衛生管理に関する研修会に定期的に参加して、意識の向上を図ります。

・作業工程表（P 20）に、作業従事者を記録・保存します。

・施設ごとに、従事者の健康管理や作業工程の衛生管理を行う衛生管理責任者を設置します。

③貝ばらし、付着物除去（グラインダー）、高圧洗浄

・カキ殻、付着物、汚水などの飛散によって他のスペースを汚染しないように丁寧な作業や洗浄に努め、異物が混入しないよう留意します。



・洗浄には紫外線殺菌海水や水道水を使用し、港内の海水を使用しません。

④紫外線殺菌海水による浄化処理

(取水場所)

- ・港内からの取水は避け、沖合の清澄海水を取水します。

(浄化処理)



- ・浄化は、20時間以上行います。
- ・追加投入、異なる海域のイワガキの混養は行いません。
- ・紫外線殺菌海水が滞留なく循環し、浄化が効率的に行われるよう留意します。
- ・給水ポンプ吐出量、水槽容積、紫外線ランプ照射能力のいずれも超えない適切な密度のイワガキを水槽に収容します（目安として、イワガキ1,000個当たり毎分36ℓ以上の換水量を確保します）。

$$\text{適切なイワガキの収容数量} = \frac{\text{殺菌海水の供給量 (ℓ/分)}}{36 (\text{ℓ/分})} \times 1,000 \text{個}$$



- ・給排水様式は、「上部からのシャワー式、底部から排水」を心がけます。
- ・浄化終了後の水揚げ時に、水中の懸濁・汚濁物がイワガキ体内に入らないよう、かごを揺らす等して閉口を確認後イワガキを水揚げします。
- ・作業工程表（P20）に、浄化水温の水温、個数、時刻を記録・保存します。

(参考資料：平成19年降雨時の検査結果)

- ・大腸菌最確数は降雨後増えますが、紫外線殺菌海水による20時間以上の浄化により減少します（下図）。

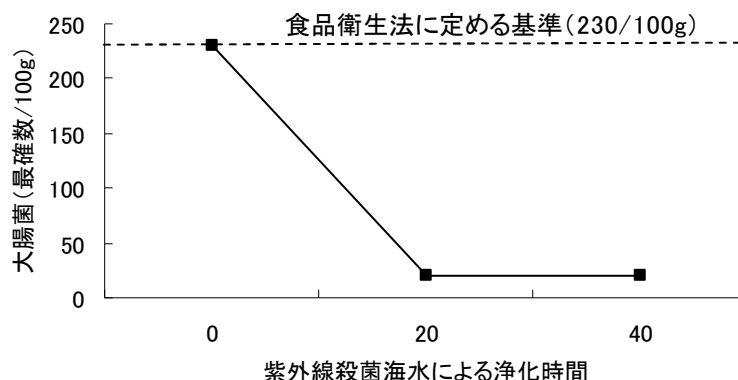


図 島前海域における降雨時陸揚げしたイワガキにおける大腸菌最確数の推移

調査日：平成19年6月22日～6月24日

陸揚げ時：6月22日（24時間最大降水量84.5mm）

⑤出荷期間中の管理

(定期検査)



- ・【定期検査基準】に基づいて定期的に検査を実施します。

基準値を超えた場合、「島根県イワガキノロウイルス対策指針」および「島根県大腸菌取扱要領」に基づき、生食用としての出荷は出来ません。

【定期検査基準】

	項目	基準値	頻度
イワガキ※	大腸菌（最確数）	100gにつき230以下	2週間に1度
	ノロウイルス	陰性であること	2週間に1度
	一般生菌数	1gにつき50,000以下	4週間に1度

※紫外線殺菌により浄化処理したもの

(ろ過設備)



- ・紫外線殺菌海水は、照射前に、砂ろ過やフィルター（100μm以下）ろ過又は同等以上の方法で、海中の浮遊懸濁物をできるだけ取り除きます。



- ・ろ過機能が十分機能するよう、フィルターの詰まり具合などを最低週に1度点検・洗浄し、適切に管理します。
- ・ろ材の洗浄日、作業従事者等を点検簿（出荷期間中、P19）に記録・保存します。

(浄化施設)



- ・浄化水槽は、汚染区と隔離し、イワガキを入れ替えるごとに水道水または飲用適の水で洗浄し、沈殿物を除去します。



- ・週1回の石英管洗浄を行うとともに、点灯時間を確認（出荷時期前および定期的に）することで、紫外線照射量が低減していないことを確認します。
- ・紫外線殺菌装置の洗浄日、点検者名、点灯時間等を点検簿（出荷期間中、P19）に記録し、それを保存します。

⑥検品、出荷



- ・殻の破損、二重殻等の不良品は出荷しないようにします。
- ・適切な温度管理（10℃以下）のもとで流通するよう努め、活魚水槽等での貯蔵

は行いません。

- ・出荷コード等を作業工程表（P20）に記帳します。
- ・極力出荷単位を小口化し、途中で小分け販売等を実施させず、流通の末端まで未開封で届けるよう努めます。
- ・表示は以下のとおりとします。

* 8ポイント以上の大きさの字で記載します（参考：8ポイントの字の大きさ）。

* 消費期限については、生産者の責任において、科学的、合理的根拠に基づき適切に設定します。

○名称：例. 生食用殻付きイワガキ、いわがき（生食用）

生食用、加熱調理用の別を記載する。

○内容量：「〇〇g」、「〇〇個」任意表示のため、省略可。

○消費期限：平成〇〇年△△月□□日、〇〇. △△. □□

○保存方法：例. 「10℃以下で保存」、「要冷蔵（10℃以下）」

○加工者の氏名又は名称・加工所在地

→加工者が法人ではなく、個人の場合は屋号ではなく、個人氏名も記載。

加工所在地は、県名から番地まで記載。

○採取海域：下表を参考に記載。

〈表示例〉

名称：いわがき（生食用）

消費期限：平成〇〇年△△月□□日

保存方法：10℃以下で保存してください

採取海域：島根県海域隠岐西郷

←採取海域一覧（下表）を記載します。

加工者：〇〇水産株式会社

島根県隠岐郡隠岐の島町〇〇番地

採取海域一覧（隠岐）

隠岐の島町	西ノ島町	海士町	知夫村
隠岐西郷	隠岐珍崎	隠岐北分	隠岐知夫
隠岐今津	隠岐浦郷西	隠岐豊田	隠岐薄毛
隠岐中村	隠岐浦郷東	隠岐保々見	
隠岐蛸木	隠岐美田	隠岐知々井	
隠岐津戸	隠岐波止	隠岐御波	
隠岐五箇	隠岐黒木	隠岐内之浦	
隠岐卯敷		隠岐多井	
隠岐布施		隠岐青谷	

隠岐加茂		隠岐須賀	
隠岐飯美		隠岐白津	

6. 監視体制

「3. 生産工程における衛生管理」で定めた各項目が、生産者ごとに遵守されているかどうかを確認するため、生産者の方々は、第三者機関に下記監視項目及び頻度に基づいて監視を受けることとします。第三者機関は、公的な性格を持ち、食品衛生と養殖の知識を有するという理由から、島根県隠岐保健所、島根県隠岐支庁水産局が担うものとします。

【監視実施主体】

島根県隠岐保健所、島根県隠岐支庁水産局

【監視項目及び頻度】

監視項目	頻度
ノロウイルス・大腸菌の保有状況の監視	出荷シーズン前、定期検査の結果確認 * 大腸菌の場合、基準値（230/100g）に近い値（100/100g以上）が検出された場合は、ろ過装置の逆洗浄、UV照射装置の点灯時間を再確認する。
巡回指導	月に1回程度 作業工程チェック表（通常出荷用、P21）に基づき、必須項目を遵守しているかどうかの確認
降雨量	大雨降雨時 （24時間連続降水量が50mmを超えたとき）

7. さらに一步進んだ衛生管理手法の一つとして ～検査結果判明後出荷～

・はじめに

「5. 生産工程における衛生管理」「6. 監視体制」では、「隠岐のいわがき」を食品として安心して消費者の方々に召し上がっていただくため、生産者が遵守すべき衛生管理について記述してきました。

「出荷期間中、定期的に衛生検査を実施し、その安全性を確保する」、これは、「隠岐のいわがき」を出荷する生産者の当然の責務として行うべき工程となっています（図-1）。

これまで述べてきた衛生管理よりもさらにリスクを減らすための衛生管理手法として、検査結果が判明した後に出荷を開始する方法（図-2、以下 検査結果判明後出荷）が提案されています。

ここでは、この検査結果判明後出荷を実施するための（1）養殖場の選定から出荷までの工程および（2）第3者機関による確認について述べていきます。

		水槽 1						
		月	火	水	木	金	土	日
1週目				UV浄化・出荷				
	定期検査							
2週目				UV浄化・出荷				

←図-1 現在の衛生管理方法

- ・ UV 浄化・出荷と定期検査と出荷は並行して行われる。
- ・ 定期検査は2週間に1度の頻度で実施。検査結果判明まで3日必要。
- ・ 検査結果が陽性だった場合、その後の出荷を自粛（陰性となるまで）

		水槽 1							水槽 2						
		月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日
1週目			UV浄化					出荷	1週目						
	検査														
2週目				出荷					2週目		UV浄化				出荷
															検査
3週目									3週目			出荷			

↑ 図-2 検査結果判明後出荷（例：検査結果をその後1週間分の出荷に反映させる場合）

検査結果を受けて出荷し、検査中は出荷されない。

検査結果が陽性だった場合、出荷は行われぬ。


UV 照射海水浄化（火～水曜日）⇒検査開始（木～土曜日）⇒結果判明（土曜日）⇒発送（日曜日～）

(1) 養殖場の選定から出荷までの工程

【養殖場の選定～生産工程における衛生管理】に沿って、①～⑦の全項目を遵守して出荷します。

【養殖場の選定～生産工程における衛生管理】

①養殖場の選定から水揚げにかかわる管理

「3. 養殖場の設定」～「5. 生産工程における衛生管理(2)水揚げにかかわる管理(出荷開始後)」の  のついた全項目を遵守します (P 3～P 6)。

②作業

【作業場】、【作業工程(全般)と作業従事者の衛生管理】、および【貝ばらし、付着物除去、高圧洗浄】に基づいて行います(全項目遵守)。

③イワガキの浄化

【紫外線殺菌海水による浄化処理(検査結果判明後出荷用)】に基づき行ないます(全項目遵守)。

④サンプル検査

20時間以上の浄化を行った後、【検査結果判明後出荷用検査基準】に基づきサンプル検査を実施します。

⑤蓄養

検査結果が判明するまでは、【検査結果が判明するまでの蓄養条件】に基づく専用水槽・ろ過設備、浄化施設でイワガキを蓄養します(全項目遵守)。

⑥出荷

検査結果が基準を下回った場合、【出荷】に基づいて行います。

⑦工程および検査結果の記録

①～⑥すべての工程を作業工程表等(P 20)に記録・保存します。さらに、トレーサビリティシステムの導入等により、より安全・安心なイワガキを提供します。

②作業

【作業場】




◆作業場とは、イワガキの水揚げから梱包までの一連の出荷作業を行う場所のことを言います。作業場を、以下のように汚染区、非汚染区に区分します。

* 汚染区 : 荷揚げ場、貝ばらし、高圧洗浄、付着物除去(グラインダー等)、計量






非汚染区 : 浄化水槽、梱包等





・汚染区は、作業前後に水道水又は飲用適の水で清掃して衛生的に保ちます。

-  ・非汚染区は、屋内に設け、直射日光、風雨等による影響を防止が可能な構造にします。
-  ・汚染区と非汚染区は、小動物、鳥類の侵入を防ぐ対策を講じ、隔壁等により明確に区分します。
-  ・排水施設、トイレ及び手洗設備等を衛生的な構造とし、常に清潔に保ちます。

【作業工程（全般）における作業従事者の衛生管理】

-  ・作業場内での喫煙、飲食は止め、喫煙は作業場外の定められた場所で行います。
-  ・作業前やトイレ後の手洗いの徹底、長靴の洗浄消毒を励行し、衛生的な作業を心がけます。
-  ・爪は短く切り、定期的に健康診断を実施して健康管理に留意するとともに、下痢などの消化器症状や風邪の症状が見られた作業者は作業を中止します。
-  ・作業工程表（P 2 0）に、作業従事者を記録・保存します。
-  ・施設ごとに、従事者の健康管理や作業工程の衛生管理を行う衛生管理責任者を設置します。


【貝ばらし、付着物除去（グラインダー）、高圧洗浄】

-  ・カキ殻、付着物、汚水などの飛散によって他のスペースを汚染しないように丁寧な作業や洗浄に努め、異物が混入しないよう留意します。
-  ・洗浄には紫外線殺菌海水や水道水を使用し、港内の海水を使用しません。





③イワガキの浄化

【紫外線殺菌海水による浄化処理（検査結果判明後出荷用）】




（取水場所）

-  ・陸水の影響が及ばない水深約 1 0 m 程度からの海水を取水し、その清澄さを事前に【検査結果判明後出荷用検査基準】に基づき確認します。



（浄化処理）

-  ・浄化は、2 0 時間以上行います。
-  ・追加投入、異なる海域のイワガキの混養は行いません。
-  ・紫外線殺菌海水が滞留なく循環し、浄化が効率的に行われるよう留意します。
-  ・給水ポンプ吐出量、水槽容積、紫外線ランプ照射能力のいずれも超えない適切な密度のイワガキを水槽に収容します（目安として、イワガキ 1, 0 0 0 個当たり毎分 3 6 以上の換水量を確保します）。

<p>適切なイワガキの収容数量 = $\frac{\text{殺菌海水の供給量 (ℓ/分)}}{36 (\text{ℓ/分})} \times 1,000 \text{ 個}$</p>

-  給排水様式は、「上部からのシャワー式、底部から排水」とします。
-  浄化終了後の水揚時に、水中の懸濁・汚濁物がイワガキ体内に入らないよう、かごを揺らす等して閉口を確認後、水揚げします。
-  作業工程表に浄化処理時の水温、個数、時刻を記録します。

④ サンプル検査【衛生検査（検査結果判明後出荷）】

-  浄化したイワガキは、【検査結果判明後出荷用検査基準】により検査します。
-  検査結果により基準クリアを確認した後、出荷を開始します。

【検査結果判明後出荷用検査基準】




検査対象	項目	基準値	検査時期	頻度
取水海水	大腸菌群 (最確数)	海水100ml あたり70以下	浄化初日および出荷 日	出荷期間中 1ヶ月に1 度
紫外線殺菌海水		海水100ml あたり18以下		
イワガキ ¹ (紫外 線殺菌により浄 化処理したもの)	大腸菌 (最確数)	100gにつき 230以下	1サイクルの出荷毎	
	ノロウイルス	陰性		
	一般生菌数	1gにつき 50,000以下		
イワガキ ² (未浄化)	ノロウイルス	陰性	24時間連続降水量が 50mmを超えた場合、 降雨時最大となった 時点から24時間以内 にサンプル採取	定期的 (少なくとも3年に1 度)
紫外線殺菌海水	大腸菌群 (最確数)	海水100ml あたり18以下		

¹ : 検体数は25個体 (Mサイズ) ² : 検体数は7個体 (Mサイズ)









⑤ 蓄養

【検査結果が判明するまでの蓄養条件】

(ろ過設備)






-  紫外線殺菌海水は、照射前に、砂ろ過やフィルター(100μm以下)ろ過又は同等以上の方法で、海中の浮遊懸濁物をできるだけ取り除きます。
-  ろ過機能が十分機能するよう、フィルターの詰まり具合などを出荷サイクル毎もしくは最低週に1度点検・洗浄し、適切に管理します。
-  ろ材の洗浄日、作業従事者等を点検簿(出荷期間中、P19)に記録・保存します。

(浄化施設)

-  ・浄化・蓄養のための専用水槽を2基以上設置します。
-  ・専用水槽は外部からの異物混入を防ぐ対策を講じるとともに、蓄養期間中は、イワガキに接触してはいけません。
-  ・浄化用の専用かごを用意します。
-  ・蓄養期間中、水中の懸濁・汚濁物等が多い場合は、一旦水槽内の海水を排出し、水道水または飲用適の水で洗浄し沈殿物を除去後、殺菌海水を入れ替えます。
-  ・浄化水槽は、汚染区と隔壁等により隔離し、イワガキを入れ替えるごとに水道水または飲用適の水で洗浄し、沈殿物を除去します。
-  ・紫外線殺菌灯は通水での使用とし、機器の仕様内で使用します。
-  ・週1回の石英管洗浄を行うとともに、点灯時間を確認（出荷時期前および定期的に）することで、紫外線照射量が低減していないことを確認します。
-  ・紫外線殺菌装置の洗浄日時、点検者名、点灯時間等を点検簿（出荷期間中、P19）に記録し、それらを保存します。

⑥出荷

【出荷】

-  ・殻の破損、二重殻等の不良品は出荷しないようにします。
-  ・出荷時には、適切な温度管理（10℃以下）のもとで流通を心がけ、活魚水槽等での貯蔵は行いません。
-  ・食品表示法に基づく品質の表示を行います。
-  ・検査結果を確認し、少なくとも1年間保存します。
-  ・出荷コード等を作業工程表（P20）に記帳します。

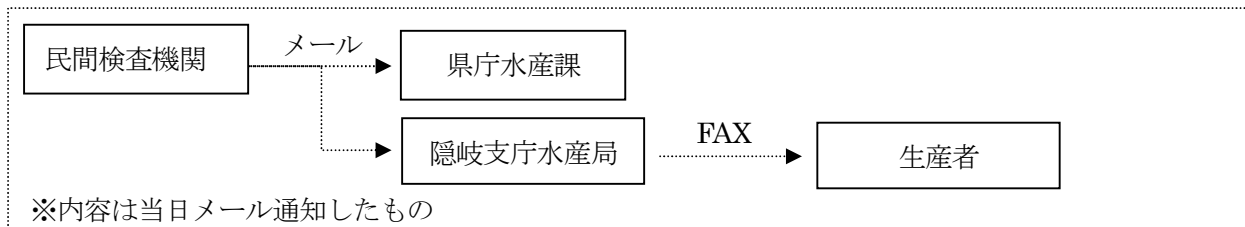
(2) 第三者機関による確認

- ・本出荷に取り組む生産者は、第三者機関（隠岐保健所、隠岐支庁水産局）に「3. 養殖場の選定～5. 監視体制」の監視項目を作業工程チェック表（検査結果判明後出荷用、P22）に基づき確認を受け、結果の通知（P23）を受けます。
- ・確認の結果、47項目中46項目以上遵守している生産者が、検査結果判明後出荷イワガキとして出荷できるものとします。

8. 連絡体制及び基準超え検出時の対応

(1) 検査結果の連絡

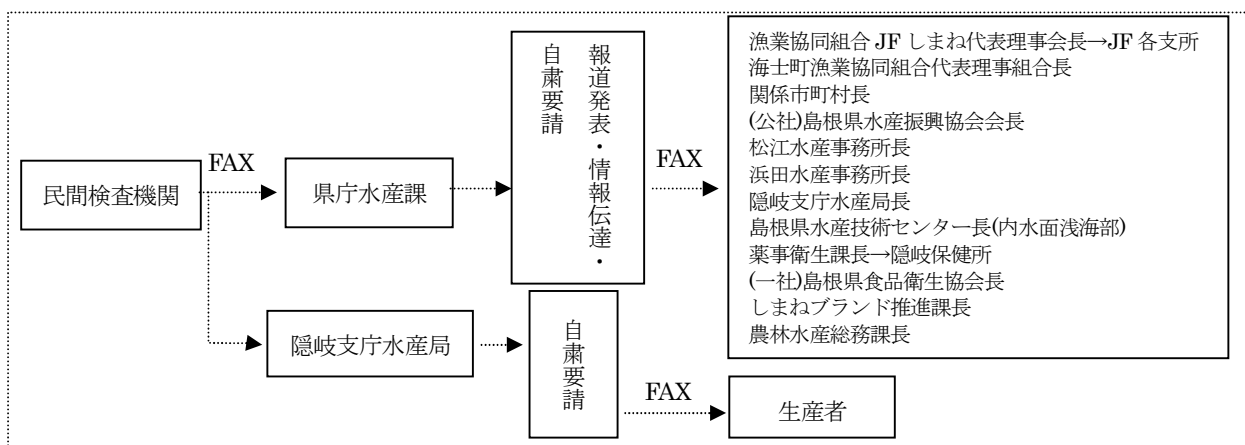
検査結果は以下の流れで通知されます。



(2) ノロウイルス検出、大腸菌基準値超等、イワガキによる食中毒発生時の対応

①連絡体制

以下の連絡網により関係機関に通知され、規制海域(別表)において生食用出荷の自粛が要請されます。また、検体採取日以降に出荷されたイワガキの流通が判明した場合、関係業者に販売の自粛及び回収又は生食用としない旨が指導されます。



②原因の調査

隠岐保健所、隠岐支庁水産局は、発生原因を調査するとともに、該当する生産者に再発防止の指導を徹底します。

(3) 自主規制及び解除は下記のとおり行うものとします。

①検査により出荷の自粛がなされている場合

ノロウイルスの場合は採取から1週間後の再検査で陰性、大腸菌の場合は採取から1週間後の再検査で基準値以下、貝毒の場合は、3週続けて規制値以下となった場合、出荷自粛を解除します。

②食中毒発生により出荷の自粛がなされている場合

速やかにノロウイルス検査を実施し、それが陰性であれば、生食用として出荷を再開できるものとします。

9. 点検簿（例）

平成 年イワガキ養殖施設点検簿(出荷シーズン前)

施設名 点検者名 平成 年 月 日記載

養 殖 場	養殖地域名		筏・延縄の配置場所 ・湾の形状及び主要河川を記載し、筏・延縄の配置場所及びNo.を記載 ・今年水揚げする筏・延縄は朱書		
	筏・延縄No.	種苗年月			
		年 月			
		年 月			
		年 月			
		年 月			
		年 月			
		年 月			
		年 月			
		年 月			
浄 化 施 設	浄化施設(ろ過装置、紫外線照射装置、浄化水槽)の確認			チェック欄	
	浄化施設は十分に洗浄されているか？ 洗浄方法：塩素剤(200ppm)*等で洗浄し、汚染を防ぐ。 *市販の塩素剤(6%＝60,000ppm)であれば300倍希釈する。冷暗所で保管。				
	浄化水槽	水槽の破損、注水パイプや排水溝の汚れ、詰まりはないか？			
	ろ過装置	ろ材の汚れ・詰まりはないか？			
	紫外線照射装置	シリンダー内、石英ガラスは汚染されていないか？			
		紫外線ランプの点灯時間は使用期限内か？		点灯時間	
	浄化槽の流量の確認				
		No.1	No.2	No.3	No.4
	浄化槽容量	m3	m3	m3	m3
	流水量	L/分	L/分	L/分	L/分
カキ最大収容個数	個	個	個	個	
修繕・その他の記録					

1.1. 作業工程チェック表 (通常出荷用)

作業日時 () 作業場所 ()

点検結果No.1-18を遵守していることを確認します(1つでも×があれば「隠岐のいわがき」として出荷できません)。

1. 養殖場の選定	点検結果	No.
◆養殖場は「養殖場の選定基準」を検査し、基準を満たしているか。		1
2. 生産工程における衛生管理		
(1) 出荷シーズン前検査		
◆出荷シーズン前には「出荷シーズン前検査基準」に基づいて検査し、基準を満たしているか。		2
(2) 水揚げにかかわる管理		
◆養殖場から取り上げた出荷用イワガキは、漁港内に再垂下していないか。		3
◆作業前後は、施設点検、船上、道具の洗浄を実施しているか。		4
(3) 出荷における管理		
①作業場		
◆汚染区は、作業前後に水道水または飲用適の水で洗浄するなどして衛生的に保たれているか。		5
◆非汚染区は、直射日光、風雨等による影響を防止する構造にしているか。		6
②作業工程と従事者の衛生管理		
③貝ばらし、付着物除去、高圧洗浄		
◆洗浄には殺菌海水や水道水を使用し、漁港内の海水を使用していないか。		7
④紫外線殺菌海水による浄化処理		
◆浄化は、20時間以上確保されているか。		8
◆追加投入、異なる海域のイワガキを同一水槽に入れていないか。		9
◆紫外線殺菌海水が滞留なく循環するようイワガキの配置に留意しているか。		10
◆イワガキの浄化水槽への収容数量(1,000個あたり毎分36リットル以上)を適切に管理しているか。		11
◆閉口を確認後、イワガキを水揚げしているか。		12
⑤出荷期間中の管理		
◆出荷期間中は、2週間に1回程度定期検査を実施しているか。		13
◆紫外線殺菌海水は、処理前に、砂ろ過やフィルター(100μm以下)ろ過を実施しているか。		14
◆ろ過機能が十分機能するよう、フィルターの詰まり具合などを定期的に点検・洗浄し、適切に管理しているか。		15
◆浄化水槽は、汚染区と隔離し、イワガキを入れ替えるごとに清水で洗浄し、沈殿物を除去しているか。		16
◆点灯時間の確認、紫外線殺菌装置(シリンドラー、石英管内)の定期的な洗浄に努めているか。		17
⑥検品、出荷		
◆殻の破損、二重殻等の不良品は出荷していないか。		18

点検結果No.1-18を遵守した上で、下記項目について確認します。

3. 養殖場の選定	点検結果	No.
◆検査結果は少なくとも1年間は保存しているか。		19
5. 生産工程における衛生管理		
(1) 出荷シーズン前検査		
◆出荷シーズン前には「出荷シーズン前推奨検査基準」に基づいて検査し、基準を満たしているか。		27
◆点検簿(出荷シーズン前)に基づき、浄化施設の確認をしているか。		20
(2) 水揚げにかかわる管理		
◆作業工程表に水揚げから浄化までの工程を記録・保存しているか。		21
(3) 出荷における管理		
①作業場		
◆汚染区と非汚染区は、小動物、鳥類の侵入を防ぐ対策を講じ、隔壁等により明確に区分しているか。		22
◆排水施設、トイレ及び手洗設備等を衛生的な構造とし、常に清潔に保っているか。		23
②作業工程と従事者の衛生管理		
◆作業場内での喫煙、飲食は止め、喫煙は作業場外の定められた場所で行われているか。		24
◆作業時は、専用の合羽、長靴、ゴム手袋を着用し、汚染区と非汚染区で使い分けているか。		25
◆二次汚染の原因となる時計、指輪、ネックレス、ブレスレット等は着用していないか。		26
◆作業前やトイレ後の手洗いの徹底、長靴の洗浄消毒を励行し、衛生的な作業を心がけているか。		27
◆爪は短く切っているか。		28
◆定期的に健康診断を実施するなどし、健康管理に留意しているか。		29
◆衛生管理に関する研修会に定期的に参加して、意識の向上を図っているか。		30
◆作業工程表に、作業従事者を記録・保存しているか。		31
◆施設ごとに、衛生管理責任者を設置しているか。		32
③貝ばらし、付着物除去、高圧洗浄		
◆カキ殻、付着物、汚水などの飛散によって他のスペースを汚染しないように留意しているか。		33
④紫外線殺菌海水による浄化処理		
◆港内からの取水は避け、沖合からの清澄海水を取水しているか。		34
◆給排水様式は、「上部からのシャワー式、底部から排水」となっているか。		35
◆作業工程表に浄化処理時の水温、個数、時刻を記録しているか。		36
⑤出荷期間中の管理		
◆点検簿(出荷期間中)にろ材の洗浄日、作業従事者等を記録しているか。		37
◆点検簿(出荷期間中)に紫外線殺菌装置の洗浄日時、点検者名、点灯時間等を記録しているか。		38
⑥検品、出荷		
◆出荷、流通は適切な温度管理(10℃以下)のもとで行われているか。		39
◆出荷コード等を作業工程表に記録しているか。		40
◆適正な表示をして出荷しているか。		41

作業工程チェック表（検査結果判明後出荷用）

イワガキの出荷にかかる作業工程チェック表（検査結果判明後出荷用）		作業日時（ ）	作業場所（ ）
No. 1-45を遵守していることを確認します（1つでも×があれば「隠岐のいわがき」検査結果判明後出荷用として出荷できません）。			
1. 養殖場の選定	◆養殖場は「養殖場の選定基準」を検査し、基準を満たしているか。	点検結果	No.
2. 生産工程における衛生管理			
(1) 出荷シーズン前検査			
	◆出荷シーズン前には「出荷シーズン前検査基準」に基づいて検査し、基準を満たしているか。		2
	◆出荷シーズン前には「検査基準（検査結果判明後出荷用検査基準）」に基づいて検査し、基準を満たしているか。		3
	◆点検簿（出荷シーズン前）に基づき、浄化施設の確認をしているか。		4
(2) 水揚げにかかわる管理			
	◆養殖場から取り上げた出荷用イワガキは、漁港内に再垂下していないか。		5
	◆作業前後は、施設点検、船上、道具の洗浄を実施しているか。		6
	◆作業工程表に水揚げから浄化までの工程を記録・保管しているか。		7
(3) 出荷における管理			
①作業場			
	◆汚染区は、作業前後に水道水または飲用適の水で洗浄するなどして衛生的に保たれているか。		8
	◆非汚染区は、屋内に設け、直射日光、風雨等による影響を防止する構造になっているか。		9
	◆汚染区と非汚染区は、小動物、鳥類の侵入を防ぐ対策を講じ、隔壁等により明確に区分しているか。		10
	◆排水施設、トイレ及び手洗設備等を衛生的な構造とし、常に清潔に保っているか。		11
②作業工程と従事者の衛生管理			
	◆作業場内での喫煙、飲食は止め、喫煙は作業場外の定められた場所で行われているか。		12
	◆作業前やトイレ後の手洗いの徹底、長靴の洗浄消毒を励行し、衛生的な作業を心がけているか。		13
	◆爪は短く切っているか。		14
	◆定期的に健康診断を実施するなどし、健康管理に留意しているか。		15
	◆施設ごとに、衛生管理責任者を設置しているか。		16
	◆作業工程表に、作業従事者を記録・保存しているか。		17
③貝ばらし、付着物除去、高圧洗浄			
	◆カギ殻、付着物、汚水などの飛散によって他のスペースを汚染しないように留意しているか。		18
	◆洗浄には殺菌海水や水道水を使用し、港内の海水を使用していないか。		19
④紫外線殺菌海水による浄化処理			
(取水場所)			
	◆取水は、陸水の影響が及ばない水深約10m程度からの海水を取水し、その清澄さを事前に「検査基準（検査結果判明後出荷）」に基づき確認しているか。		20
(浄化処理)			
	◆浄化は20時間以上行っているか。		21
	◆追加投入、異なる海域のイワガキを同一水槽に入れていないか。		22
	◆紫外線殺菌海水が滞留なく循環するようイワガキの配置に留意しているか。		23
	◆イワガキの浄化水槽への収容数量（1,000個あたり毎分36リットル以上）を適切に管理しているか。		24
	◆給排水様式は、「上部からのシャワー式、底部から排水」となっているか。		25
	◆作業工程表に浄化処理時の水温、個数、時刻を記録しているか。		26
	◆閉口を確認後、イワガキを水揚げしているか。		27
⑤衛生検査			
	◆検査基準（検査結果判明後出荷用）に基づき、検査を実施しているか。		28
	◆検査結果により基準クリアを確認したあと、出荷を開始しているか。		29
⑥検査結果が判明するまでの蓄養条件			
(ろ過設備)			
	◆紫外線殺菌海水は、処理前に、砂ろ過やフィルター（100μm以下）ろ過を実施しているか。		30
	◆ろ過機能が十分機能するよう、フィルターの詰まり具合などを定期的に点検・洗浄し、適切に管理しているか。		31
	◆点検簿（出荷期間中）にろ材の洗浄日、作業従事者等を記録しているか。		32
(浄化施設)			
	◆浄化・蓄養のための専用水槽を2基以上設置しているか。		33
	◆専用水槽は外部からの異物混入を防ぐための対策を講じているか。		34
	◆蓄養期間中、蓄養中のイワガキに接触していないか。		35
	◆浄化用の専用かごを用意しているか。		36
	◆浄化水槽は、汚染区と隔離し、イワガキを入れ替えるごとに清水で洗浄し、沈殿物を除去しているか。		37
	◆紫外線殺菌灯は通水での使用とし、機器の仕様内で使用しているか。		38
	◆点灯時間の確認、紫外線殺菌装置（シリンダー、石英管内）の定期的な洗浄に努めているか。		39
	◆点検簿（出荷期間中）に紫外線殺菌装置の洗浄日時、点検者名、点灯時間等を記録しているか。		40
⑦出荷			
	◆殻の破損、二重殻等の不良品は出荷していないか。		41
	◆出荷、流通は適切な温度管理（10℃以下）のもとで行われているか。		42
	◆食品表示法に基づく適正な表示をして出荷しているか。		43
	◆出荷期間中、検査結果を保存しているか。		44
(4) 第3者機関による確認			
	◆第3者機関（隠岐保健所、隠岐支庁水産局）による施設、工程の確認を受けているか。		45

点検結果No. 1-45を遵守した上で、下記項目について確認します。

1. 養殖場の選定	◆検査結果は少なくとも1年間は保存しているか。	点検結果	46
-----------	-------------------------	------	----

平成 年 月 日

() 様

隠岐保健所
隠岐支庁水産局

いわがき作業施設・工程における確認結果について（通知）

検査結果確認後出荷を実施される貴いわがき作業施設・工程を、「隠岐のいわがき衛生管理マニュアル作業工程表」に基づきチェックした結果、別紙のとおりでした。

貴作業施設におかれましては、イワガキの衛生管理の徹底に向けてより一層の取組をよろしく申し上げます。

12. 参考資料

(1) 危害の解説

主な危害の種類		性質	汚染経路	対応等	備考	
生物学的被害	細菌	腸炎ビブリオ	<ul style="list-style-type: none"> ○海水温15℃以上で海水中に出現 ○海水(塩分濃度3%)を好む ○30~37℃で爆発的に増殖。 ○菌数$10^5 \sim 10^7$個/人で発症 ○真水に弱い ○乾燥に弱い ○75℃で1分で死滅 	<ul style="list-style-type: none"> ○河口など汽水域の底泥に生息 ○河川から海に流入 ○海水から貝殻表面に付着 ○プランクトンとともにカキの体内に取り込み中腸腺に蓄積 ○人体(手)から貝殻表面に付着 	<ul style="list-style-type: none"> ○陸水の影響のないところで養殖する。または、出荷前に移動して養殖する ○出荷作業には、生海水(港内海水)を使用しない(わざわざ菌を付けているようなもの)。紫外線殺菌海水を使用する ○出荷時に貝殻表面を十分洗浄する ○大雨が降り、河川水が大量に海に流れ込んだときは特に注意する ○カキの健康被害があったときは特に注意する ○貝殻表面を真水で洗浄する ○処理した後のカキは必ず冷蔵保存する 	
		腸管出血性大腸菌(VTEC) O-157、O-26など	<ul style="list-style-type: none"> ○菌数100個/人以下でも発症 ○自然界に広く生息 ○75℃で1分で死滅 	<ul style="list-style-type: none"> ○人体(手)から貝殻体表に付着 	<ul style="list-style-type: none"> ○作業従事者はトイレ後、手洗い・長靴の消毒を徹底する ○出荷時に体表を十分洗浄する ○出荷時に清浄海水に一定時間蓄養し、体内内容物を排出させる 	<ul style="list-style-type: none"> ○大腸菌群は、生息できる環境範囲が広いため、汚染程度の指標として使われる。つまり、大腸菌群がたくさんあれば、陸水由来の細菌やウイルスが多くなる可能性が高いということ
	ウイルス	ノロウイルス	<ul style="list-style-type: none"> ○100個/人で発症 ○どこでも生息 ○人の体内のみで増殖 ○85℃で1分で死滅 	<ul style="list-style-type: none"> ○ノロウイルス感染者の便に大量に存在 ○し尿処理施設から排水とともに流出 ○河川から海に流入 ○プランクトンとともにカキの体内に取り込み中腸腺に蓄積 	<ul style="list-style-type: none"> ○陸水の影響のないところで養殖する。または、出荷前に移動して養殖する ○出荷作業には、生海水(港内海水)を使用しない(わざわざ菌を付けているようなもの)。紫外線殺菌海水を使用する ○出荷時に貝殻表面を十分洗浄する ○出荷時に清浄海水に一定時間蓄養し、体内内容物を排出させる ○作業従事者はトイレ後、手洗い・長靴の消毒を徹底する ○流入河川流域で感染性胃腸炎の流行があったときは特に注意する ○大雨が降り、河川水が大量に海に流れ込んだときは特に注意する ○カキの健康被害があったときは特に注意する ただし、ノロウイルスはカキの体内に生存しているため決定的な対応策はない 	<ul style="list-style-type: none"> ○採水検査では密度が低く検出できない
		自然生物	ゴカイ等	<ul style="list-style-type: none"> ○海底泥などに生息 	<ul style="list-style-type: none"> ○養殖中に貝殻内部に進入 	<ul style="list-style-type: none"> ○出荷時に清浄海水に一定時間蓄養し、貝殻外部に逃げ出すのを待つ。 ○ただし、決定的な対応策はない
化学的被害	自然毒	貝毒	<ul style="list-style-type: none"> ○貝毒には、麻痺性貝毒と下痢性貝毒がある ○規制値 下痢 0.16 mgOA 当量/kg 以下 麻痺 4.0 MU/g 以下 ○麻痺性は死に至る恐れあり ○加熱しても分解されない 	<ul style="list-style-type: none"> ○貝毒成分を持つプランクトンを摂取することで毒化 	<ul style="list-style-type: none"> ○県が実施する貝毒検査の結果に注意する ○貝毒が規制値を超えた場合には出荷を停止する 	

(2) 関係法令

1) 生食用かきの成分規格関係

項 目	内 容	関係法令
大腸菌(E. coli)最確数	検体100gにつき230以下	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生法第11条 イワガキ大腸菌取扱要領(県)
大腸菌群最確数	養殖海域の海水100mlあたり70以下	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生法第11条
細菌数	検体1gにつき50,000以下	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生法11条
腸炎ビブリオ最確数	検体1gにつき100以下 (むき身の生食用カキ)	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生法第11条
オキシテトラサイクリン	0.2ppm以下(検体中)	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生法第11条
貝毒	下痢性貝毒 0.16mg OA当量/kg以下(可食部) 麻痺性貝毒 4.0MU/g以下(可食部)	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生法第6条 「麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取扱いについて(昭和55年7月1日環乳第29号厚生省環境衛生局長通知)」
腸管出血性大腸菌(VTEC) 0-157、0-26など	陰性であること(検体中)	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生法第6条 「生食用かきの衛生対策について(平成8年9月30日第229号厚生省生活衛生局乳肉衛生課長通知)」
ノロウイルス	陰性であること(検体中)	<ul style="list-style-type: none"> イワガキノロウイルス対策指針(県)

2) 生食用かきの加工基準(食品衛生法第 11 条 抜粋)

- 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
- 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(次亜塩素酸ナトリウムを除く)。を使用してはならない

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。(5℃以下が望ましい。)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

4) 関係法令全種

- ・食品衛生法(昭和 22 年 12 月 24 日法律 233 号)
- ・食品衛生法施行規則(昭和 23 年 7 月 13 日厚生省令第 23 号)
- ・食品衛生法施行令(昭和 28 年 8 月 31 日政令 229 号)
- ・食品、添加物等における規格基準…厚生省告示(昭和 34 年 12 月 28 日厚生省告示第 370 号)
生食用かきの成分規格、加工基準、保存基準の制定
- ・食品、添加物等の規格基準の一部改正について(施行通知)…厚生省環境衛生局長通知(昭和 42 年 9 月 7 日環乳第 7070 号)
食品、添加物等の規格基準の改正
生食用かきの成分規格、加工基準、保存基準の制定
かきのむき身場の施設指導基準
- ・食品衛生法に基づく表示について…厚生省環境衛生局長通知(昭和 54 年 11 月 8 日環食第 299 号)
食品衛生法に基づく表示指導要領の制定
生かきの表示事項 ①名称 ②消費期限 ③製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名
④添加物を含む旨 ⑤保存方法 ⑥基準に合う使用方法 ⑦生食用であるかないかの別 ⑧採取された海域又は湖沼
- ・麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取扱いについて…厚生省環境衛生局長通知(昭和 55 年 7 月 1 日環乳第 29 号)
- ・食品衛生法第 4 条関係 貝毒の規制値(麻痺性 4.0MU/g 以下、下痢性 0.16mgOA 当量/kg 以下)
- ・いわゆる脂溶性貝毒の呼称について…厚生省環境衛生局長通知(昭和 56 年 5 月 19 日環乳第 36 号)
呼称の変更 いわゆる脂溶性貝毒 ⇒ 下痢性貝毒 に変更
- ・乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について…厚生省生活衛生局長通知(平成 7 年 12 月 26 日衛乳第 265 号)
食品中の動物用医薬品の残留基準設定(生食用かき中のオキシテトラサイクリン)
- ・生食用かきの衛生対策について…厚生省生活衛生局長通知(平成 8 年 9 月 30 日衛乳第 229 号)
生食用かき生産県の講ずべき対策
- ・食品衛生法施行規則の一部改正について…厚生省生活衛生局長通知(平成 10 年 12 月 28 日生衛発第 1825 号)
- ・食品衛生法第 11 条関係 生食用かきの表示事項の追加(採取された海域又は湖沼)

都道府県は採取海域の範囲の決定⇒厚生省生活衛生局乳肉衛生課に報告

原則として採取される直前の採取海域の名称を表示

・食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について…厚生労働省医薬局食品保健部長通知(平成 13 年 6 月 7 日食発第 170 号)

むき身の生食用かきの成分規格の設置 (MPN1.0g あたり 100 以下)

- ・島根県ノロウイルス対策指針
- ・島根県イワガキ大腸菌取扱要領
- ・島根県貝毒対策指針
- ・食品表示法(2015 年 4 月 1 日法律第 70 号)

別表

県内産生食用カキ規制海域及び採取海域名

1. 隠岐島後海域

規制海域名	採取海域名	採取海域の範囲
西郷	隠岐西郷	隠岐郡隠岐の島町西郷湾
西郷南部	隠岐今津	隠岐郡隠岐の島町今津漁港周辺
	隠岐加茂	隠岐郡隠岐の島町加茂漁港周辺
中村	隠岐中村	隠岐郡隠岐の島町中村漁港周辺
都万	隠岐蛸木	隠岐郡隠岐の島町糠谷湾
	隠岐津戸	隠岐郡隠岐の島町奥津戸湾
布施	隠岐布施	隠岐郡隠岐の島町布施漁港周辺
	隠岐卯敷	隠岐郡隠岐の島町 国民保養センター隠岐の島から平島にかけての沿岸海域
飯美	隠岐飯美	隠岐郡隠岐の島町飯美漁港周辺
五箇	隠岐五箇	隠岐郡隠岐の島町重栖港周辺

2. 隠岐島前海域

規制海域名	採取海域名	採取海域の範囲
珍崎	隠岐珍崎	隠岐郡西ノ島町珍崎から桂島にかけての沿岸海域
浦郷西	隠岐浦郷西	隠岐郡西ノ島町浦郷島根鼻からフェリーターミナルにかけての沿岸域
浦郷東	隠岐浦郷東	隠岐郡西ノ島町浦郷フェリーターミナルから西ノ島大橋にかけての沿岸域
美田	隠岐美田	隠岐郡西ノ島町美田船引運河から西ノ島大橋にかけての沿岸域
波止	隠岐波止	隠岐郡西ノ島町波止地区沿岸海域
黒木	隠岐黒木	隠岐郡西ノ島町大山地区及び物井地区沿岸海域
知夫	隠岐知夫	隠岐郡知夫村知夫漁港周辺
薄毛	隠岐薄毛	隠岐郡知夫村姫ノ浦港周辺
北分	隠岐北分	隠岐郡海士町諏訪湾
海士東部	隠岐豊田	隠岐郡海士町豊田漁港周辺
	隠岐保々見	隠岐郡海士町保々見港周辺
	隠岐知々井	隠岐郡海士町知々井港周辺
	隠岐御波	隠岐郡海士町御波港周辺
	隠岐内之浦	隠岐郡海士町内之浦湾
	隠岐多井	隠岐郡海士町多井漁港周辺
須賀	隠岐須賀	隠岐郡海士町須賀地区沿岸海域
白津	隠岐白津	隠岐郡海士町日ノ津港周辺

平成 19 年 11 月
平成 20 年 8 月
平成 29 年 1 月

初版
一部改訂
一部改訂

お問い合わせ先

隠岐のいわがきブランド化推進協議会事務局

(島根県隠岐支庁水産局水産課)

島後:08512-2-9668

島前:08514-7-9106