

かきの取扱いに関する指導要綱

(目的)

第1条 この要綱は、かきの生産から販売に至る全ての取扱いについて必要な事項を定めることにより、食品衛生上の危害の発生を防止し、かきの安全性の確保を図ることを目的とする。

(定義)

第2条 この要綱において、次の各項に掲げる用語の定義は、当該各項に定めるところによる。

- 1 かきの生産から販売における工程は、別表1の区分とし、次に定める行為を行うことをいう。
 - (1) 「生産（養殖）」とは、食用に供する目的で、かきを養殖により生産することをいう。
 - (2) 「採取」とは、生産（養殖）されたかき及び天然のかきを水揚げすることをいう。
 - (3) 「前洗浄」とは、採取したかきを殻付きの状態、衛生的な水を用いて洗浄することをいう。
 - (4) 「選別」とは、不良かきの除去を行うことをいう。
 - (5) 「貯蔵」とは、採取し、前洗浄し、選別した殻付きかきを一時的に貯蔵することをいう。
 - (6) 「蓄養」とは、前洗浄し、選別したかきをかご等に入れ、短期間生育状態のまま一定の場所に保つことをいう。
 - (7) 「浄化」とは、別表2に定める生食用かき人工浄化実施方法により浄化することをいう。
 - (8) 「かき打ち」とは、殻付きかきをむき身にすることをいう。
 - (9) 「包装加工」とは、むき身かきを集荷し、洗浄等を行った後、容器包装に充填することをいう。
 - (10) 「販売」とは、殻付きかき又はむき身かきを、仲買業者又は直接消費者に販売することをいう。
- 2 「生食用かき」とは、食品衛生法第13条で規定された生食用かきの規格基準（以下「規格基準」という。）に適合するむき身かき（冷凍かきを含む。）及び殻付きかきをいう。
- 3 「加熱調理用かき」とは、生食用かき以外のものをいう。
- 4 「殺菌海水」とは、紫外線、塩素、濾過等により殺菌又は除菌された海水であって、別表3の1の基準に適合する海水をいう。
- 5 「人工塩水」とは、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）に規定する食品製造用水（以下「食品製造用水」という。）又は水道法（昭和32年法律第177号）第3条第1項に規定する水道若しくは特設水道条例（昭和39年兵庫県条例第62号）第2条第1項に規定する特設水道により供給される水（以下「水道水」という。）に食塩を加えた塩水で、別表3の2の基準に適合する塩水をいう。
- 6 「かき取扱業者」とは、かきを食用に供する目的で、かきの生産（養殖）、採取、前洗浄、選別、貯蔵、蓄養、浄化、かき打ち、包装加工又は販売（以下「取扱い」という。）を行う全ての営業者をいう。
- 7 「生食用かき取扱業者」とは、前項で定めるかき取扱業者のうち、第2項の取扱いを行う営業者をいう。
- 8 「かき処理業者」とは、第6項のかき取扱業者のうち、前洗浄、選別、貯蔵、蓄養、浄化、かき打ち又は包装加工（以下「処理」という。）を行う営業者をいう。

(適用の範囲)

第3条 この要綱は、兵庫県内（保健所設置市を除く。）のかき取扱業者に適用するものとする。

(かき処理業者の届出)

第4条 かき処理業者の届出は、次のとおりとする。

1 開始届

かき処理業者は、あらかじめ、かき処理（開始）届（別紙様式1）をかき処理を行う施設の所在地を管轄する県民局長（県民センターにあつては、県民センター長。以下同じ。）に提出すること。

2 廃止届

かき処理業者は、第1項で届け出た施設において、かきの処理を行わなくなった場合は、かき処理（廃止）届（別紙様式1）を前項で定める県民局長に提出すること。

3 変更届

かき処理業者は、届出内容に変更が生じた場合は、県民局長にかき処理変更届（別紙様式2）を提出すること。

(かき取扱業者の責務)

第5条 かき取扱業者は、かきの安全性を確保するため、自らの責任により、取扱いを行うかきについて、次に定める措置を適切に講じなければならない。

1 清潔の原則

かきの取扱いは、清潔で衛生的に行うこと。

2 法令等の遵守

かき取扱業者は、法令等により定められたもののほか、第6条及び第7条に定める基準を遵守しなければならない。

3 自主検査

生食用かき取扱業者は、規格基準で定められた項目に加え、第6条で定める自主検査を行い、その記録を1年間保存すること。

4 規格基準不適合に対する対応

生食用かき取扱業者は、自主検査により、取り扱う生食用かきが規格基準に合致しないことが判明した場合、食中毒の病因物質が検出された場合又は使用水が基準に合致しない場合は、第6条で定める対応を行うこと。

5 浄化

生食用かき取扱業者は、第6条で定める浄化を実施すること。

6 貝毒に関する措置

かき取扱業者は、貝毒に汚染されたかきであつて、「兵庫県貝毒対策事務取扱要領（農政環境部 農林水産局水産課）」に基づき、自主的に出荷が規制されたかきの流通を防止すること。

(講ずべき措置の基準)

第6条 かき取扱業者が講ずべき措置の基準は、別表4のとおりとする。

(施設基準)

第7条 かきの処理を行う施設の基準は、別表5のとおりとする。

(違反等に対する措置)

第8条 違反等に対する措置は、以下のとおりとする。

1 食品衛生法（昭和22年法律第233号）等の規定に基づく措置

- (1) 県民局長は、販売される生食用かきが規格基準又は関係法令に基づく表示の基準に違反している場合は、かき取扱業者に対して当該基準を遵守するように指導するとともに、指導に従わない場合は、食品衛生関係行政処分施行要領に基づき必要な行政処分を行うこと。
- (2) 県民局長は、販売されるかきが食品衛生法第6条各号の規定に該当し、人の健康に重大な危害を及ぼすおそれがあると判断した場合は、かき取扱業者に対して必要な指導を行うとともに、指導に従わない場合は、食品衛生関係行政処分施行要領に基づき必要な行政処分を行うこと。

2 本要綱の規定に基づく措置

- (1) 県民局長は、かき取扱業者が第5条第4項に規定する規格基準不適合に対する対応を行わない場合は、当該かき取り扱い業者に対して規定された対応を行うよう指導すること。
- (2) 県民局長は、かき取扱業者が第6条、第7条又は第8条に違反している場合は、当該かき取扱業者に対して基準を遵守するよう指導すること。

(かきの安全性に関わる情報の交換及び提供)

第9条 健康福祉部と農政環境部は、かきの細菌等検査、貝毒モニタリング検査結果、かきに関する情報等について情報交換するとともに、各部の関係機関へ情報提供すること。

附則

本要綱は、平成26年10月1日から施行する。

本要綱は、平成30年4月1日から施行する。

本要綱は、令和2年6月1日から施行する。

別表1 工程及び検査ロット

| 工 程 | | 検査ロット |
|-----------|---------------------|--|
| 生産（養殖）・採取 | | 同一生産者が生産（養殖）したもので、かつ、同一日に採取されたかき |
| 処 理 | 前洗浄・選別・ 貯蔵・蓄養・浄化 | 同一生産者が生産（養殖）、同一日に採取されたもので、かつ、同一施設で前洗浄、選別、貯蔵、蓄養、浄化されたかき |
| | かき打ち | 同一生産者が生産（養殖）、同一日に採取、同一施設で前洗浄、選別、貯蔵、蓄養、浄化されたもので、かつ、同一施設でかき打ちされたかき |
| | 包装加工 | 同一海域で生産（養殖）、同一日に採取、同一施設で前洗浄、選別、貯蔵、蓄養、浄化、同一施設でかき打ちされたもので、かつ、同一日に包装加工施設において同一ロットとして製造された製品 |
| 販売 | | 包装加工施設において同一日に同一ロットとして製造された製品 |

別表 2

生食用かき人工浄化実施方法

1 浄化設備

(1) 使用水処理設備

ア 海水は、常時給水できること。

ただし、干潮時等に海水の採取が不可能な場合については、海水は、殺菌しながら循環できるものであること。

イ 必要に応じて、ろ網器及び能力に応じたるろ過器等が設置してあること。

ウ 紫外線、塩素等の海水殺菌装置があり、別表 3 の 1 の殺菌海水を供給できるものであること。

エ 紫外線殺菌装置を使用する場合は、使用時間の積算計及び紫外線灯の点灯を確認できる設備等を設置するよう努めること。

オ 塩素殺菌装置を使用する場合は、給水量及び水質の変動に対し、必要量の塩素濃度が確保できる構造であること。

カ 浄化水槽への給水管には、積算流量計があること。

(2) 前洗浄設備

流水式洗浄装置は、給水量が豊富で、汚泥等が十分除去できる構造であること。

(3) 浄化水槽等設備

ア 浄化水槽は、コンクリート、合成樹脂、金属等耐水性の構造であって、表面が平滑で非腐食性のものであり、角にはアールをつけること。

イ 浄化水槽内への給排水は、上下又は水平に流れる構造であって、換水量又は循環量が豊富であること。

ウ 浄化かごの深さは、30cm 以下であること。

エ 浄化かごには、10cm 程度の足があること。

2 浄化管理

(1) 使用水処理設備

ア ろ網器は、干潮時等に定期的に清掃し、また、採水管内部に付着する稚貝等を除去し、揚水能力が低下しないように管理すること。

イ ろ過器及び海水殺菌装置は、定期的に洗浄、交換し、能力を確保すること。

ウ 紫外線殺菌装置を使用する場合は、殺菌灯の使用時間を記録すること。

なお、耐用時間を経過したとき、又は殺菌能力が低下したときは、殺菌灯の交換を行うこと。

エ 塩素殺菌装置を使用する場合は、毎日一定時間ごとに残留塩素濃度を測定し、適正な濃度 (0.1 ~0.2mg/L) を維持すること。

オ 塩素、紫外線以外の殺菌方法を用いる場合 (マイクロバブル、オゾン等) は、殺菌技術の安全性と殺菌効果を十分考慮した上で用いること。

カ 殺菌方法によらず、定期的に殺菌海水又は人工塩水が別表 3 の 2 に適合していることを、自主検査により確認すること。

キ 流量計により時間当たりの換水量を把握し、給水量の変動に対応すること。

(2) 前洗浄設備

- ア 採取した原料かきは、衛生的な水を用いて、十分に洗浄すること。
- イ 流水式洗浄装置は、定期的に洗浄、点検し、管理すること。

(3) 浄化水槽等設備

- ア 浄化水槽は、使用前に十分洗浄し、破損したかき殻等の異物を除去すること。
- イ 浄化水槽内にかごを設置する場合は、かごとその周囲の間隔を 10cm 程度空け、かきと海水の接触面積が大きくなるよう工夫すること。
- ウ 換水量又は循環水量は、かき 1,000 個当たり 1 分間に 12 L 以上を確保すること。
- エ 浄化時間は、満水後、最低 20 時間確保すること。ただし、降雨等により養殖海域の汚濁等が認められた場合、浄化効果の検証により浄化が不十分と判明した場合等は、適正な時間に延長すること。

3 記録

人工浄化の実施記録は、別紙様式 3 により記録し、1 年以上保存すること。

4 浄化効果の検証

生食用かき取扱業者は、定期的に、浄化前後の生食用かきの規格基準で定められた項目及び食中毒の病因物質等の検査結果を比較し、浄化効果について検証し、必要に応じて浄化方法の修正をすること。

別表3 殺菌海水及び人工塩水の基準

1 殺菌海水

- | | |
|-------------|--------------|
| (1) 腸炎ビブリオ | 陰性 |
| (2) 大腸菌群最確数 | 1.8/100mL 以下 |

2 人工塩水の基準

- | | |
|----------|-------------|
| (1) 原料水 | 水道水又は食品製造用水 |
| (2) 塩分濃度 | 3%以上 |

別表4 講ずべき措置の基準

(共通基準)

1 施設の管理

- (1) 施設及びその周辺は、清掃し、常に清潔に保つこと。
- (2) 施設には、かきの取扱い上不必要な物品を置いたり、動物を入れたりしないこと。
- (3) 作業場には、従事者以外の者が立ち入ることのないようにすること。ただし、従事者以外の者の立入りにより食品等の汚染のおそれがないと認められる場合は、この限りでない。
- (4) 施設内の採光、照明及び換気を十分にすること。
- (5) 排水がよく行われるよう、排水溝、沈殿槽等の清掃及び補修を行うこと。
- (6) 必要に応じて、ねずみ、衛生害虫等の駆除を行い、その記録を1年間保存すること。
- (7) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、かきを汚染しないようその取扱いに十分注意すること。
- (8) 施設の窓及び出入口等は、開放しないこと。
- (9) 従事者の流水式手洗設備は、清潔に保ち、手指の消毒に適した消毒液を備えて、常に使用できる状態にしておくこと。

2 かき取扱設備の管理保全

- (1) 機械器具類は、衛生保持のため、その使用目的に応じて使用すること。
- (2) かきに直接接触する機械器具類は、常に清潔にし、使用後は洗浄し、必要に応じて消毒又は殺菌すること。
- (3) 機械器具類の洗浄、消毒又は殺菌に使用する洗浄剤、消毒剤又は殺菌剤（以下「洗浄剤等」という。）の保管には十分注意し、適切な洗浄剤等を適正な濃度で使用し、使用後は、洗浄剤等が残存することのないようにすること。
- (4) 機械器具類は、常に点検し、故障、破損等があるときは速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。
- (5) 機械器具類及び分解した機械器具類の部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。
- (6) 重量、容量、温度、圧力等の計量器は、その機能を定期的に点検し、その結果を記録すること。
- (7) かきの運搬車及び運搬容器は、常に清潔に保つこと。

3 給水及び汚物処理

- (1) 施設で使用する水（かきの加工、かきに直接接触する機械器具類の洗浄及び手指の洗浄に使用するものに限る。以下同じ。）は、食品製造用水であること。ただし、食品衛生法第13条第1項の規定により、別に施設で使用する水について基準が定められている場合は、この限りでない。
- (2) 水道水以外の水を使用する場合は、除菌又は殺菌装置及び浄水装置が常に正常に作動しているかどうか点検するとともに、年1回以上水質検査を行い、当該水質検査の成績書を1年間保存すること。
- (3) (2)の水質検査により食品製造用水でないことが判明したとき又は不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがあるときは、直ちに県民局長の指示を受け、適切な措置を講ずること。
- (4) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、常に清潔に保つこと。
- (5) かきの処理、洗浄等の際に発生する汚水、汚物、かき殻等は、衛生上の問題が発生しないよう適正に管理すること。

- (6) 施設、設備等の清掃用器材は、専用の場所に保管すること。
- (7) 便所は常に清潔にし、必要に応じて殺虫及び消毒を行うこと。

4 かきの取扱い

- (1) 原料用かきは、付着している汚物を洗い落とすため、採取後速やかに衛生的な水で十分洗浄すること。
- (2) 生食用及び加熱調理用をそれぞれ区分して取り扱うこと。
- (3) 仕入れ、出荷及び販売に際しては、品質、鮮度、表示等について点検すること。
- (4) かきの生産から販売における各工程では、適正な温度及び方法で、衛生的に管理すること。
- (5) かきの取扱量は、施設の規模及び能力に見合う量とすること。
- (6) かきの容器包装は、衛生的なものを使用し、適正な方法で保管すること。

5 従事者の衛生教育

県民局長が指示する衛生講習会を従事者に受講させる等、食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を適切に実施すること。

6 従事者に係る衛生管理

- (1) 健康診断等により従事者の食品衛生上必要な健康状態の把握に努めること。
- (2) 県民局長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、従事者に検便を受けさせること。
- (3) 常に従事者の健康に注意し、従事者が食品を介して感染するおそれのある疾病にかかったときは、かきの取扱作業に従事させないこと。
- (4) 従事者は、作業中、清潔な外衣を着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、必要に応じてマスク、帽子等を着用すること。
- (5) 従事者は、指輪等の異物混入の原因となり得るものを作業場内に持ち込まないこと。
- (6) 従事者は、常につめを短く切り、作業前及び用便後は、手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- (7) 従事者は、作業場においては、所定の場所以外で更衣、喫煙、放たん、食事等をしないこと。

7 自主検査及び記録

- (1) 殺菌海水、人工塩水及び水道水以外の使用水は、毎年かきの処理を開始する前及び必要に応じて水質検査を行い、その記録を1年以上保存すること。
なお、検査の結果、要綱に定める基準に適合しない場合は、必要な改善対策を講じ、再検査の結果が基準に適合するまでの間は使用しないこと。
- (2) 生食用かきの出荷販売を開始する前及び毎月1回以上、生食用かきの規格基準で定められた項目及び食中毒等の病因物質について自主検査を行い、その記録を1年以上保存すること。
なお、自主検査を行うかきは、別表1に規定する区分ごとに採取するものとし、検査結果が基準を超過又は食中毒等の病因物質が陽性であった場合は、直ちに次の対応を行うこと。
ア 同区分のかきについて、生食用としての出荷を停止する。
イ 既に流通している場合は、同一ロットの製品を回収する。
ウ 原因究明、改善対策の実施及び再検査を行う。
エ 改善対策の実施及び再検査により、取り扱う生食用かきが規格基準に適合又は食中毒病因物

質の検出されなくなるまでの間は、生食用としての出荷を自粛する。

- (3) 生産者は、養殖海域の海水が、食品衛生法第 13 条に基づく生食用かきの加工基準に適合していることを定期的に確認し、その記録を 1 年以上保存すること。
- (4) 生産者は、生産履歴情報（かきの筏番号、採取年月日、採取量）を記録し、1 年以上保存すること。
- (5) かき取扱業者は、生産者、採取された海域又は湖沼の名称（以下「採取海域」という。）、採取年月日、仕入先、入荷年月日、入荷量、出荷年月日、出荷先、出荷量等を記録し、1 年以上保存すること。

8 管理運営要領

かき取扱業者は、施設の管理、かきの取扱い等に係る衛生上のマニュアルを作成し、従事者に周知徹底させること。

9 かき衛生責任者

- (1) かき取扱業者は、かき取扱いに関する衛生責任者（以下「かき衛生責任者」という。）を置くこと。ただし、かき取扱業者が自らかき衛生責任者となって管理する場合は、この限りではない。
- (2) かき衛生責任者は、かき取扱業者の指示に従い、衛生管理に当たること。
- (3) かき衛生責任者は、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めるとともに、かきの処理が衛生的に行われるよう従事者の衛生教育に努めること。

（業態別基準）

1 生産（養殖）・採取

- (1) 生食用かきは、規格基準で定められた海域で採取されたものであること。
- (2) 降雨等による養殖海域の汚濁等が認められたときに生食用かきを採取した場合は、出荷先のかき取扱業者に対し、その旨を情報提供すること。

2 前洗浄

- (1) 採取した原料かきは、流水式洗浄装置により十分洗浄すること。
- (2) 採取した原料かきの洗浄用に供する水は、衛生的な水とすること。
- (3) 洗浄の際に発生する汚水及び汚物等は、環境衛生上の問題が発生しないよう適正に管理すること。

3 選別

原料かきは、殻の破損がないものであること。

4 貯蔵

- (1) 採取した原料かきを一時貯蔵する場合は、原則として乾式貯蔵とすること。ただし、水中で一時貯蔵する場合は、浄化と同様の処置を講ずること。
- (2) 乾式貯蔵を行う場合には、ねずみ、昆虫、じん埃及び日光を防ぎ、排水の良好な不浸透性材料（コンクリート、タイル等水が浸透しない材料をいう。以下同じ。）で築造された床及び壁が設け

られている場所で行うこと。

5 蓄養

蓄養は、かき処理施設に近接する海域では行わないこと。

6 浄化

- (1) 生食用かきの処理を行う者は、かきの病原微生物等による汚染を軽減させるため、浄化を行うよう努めること。
- (2) 生食用かきの処理を行う者は、降雨等により養殖海域の汚濁等が認められた際には、浄化を行わなければならない。

7 かき打ち

- (1) むき身処理は、清潔で衛生的な場所で行い、使用する器具及び容器は、色分けする等、専用のものとし、洗浄及び殺菌が容易なものであり、使用前に洗浄し、殺菌すること。
- (2) 生食用むき身かきの洗浄は、殻をはずした後速やかに、殺菌海水又は人工塩水によって衛生的に行うこと。
- (3) むき身かきの洗浄は、流水式洗浄装置又はこれと同等以上の効果を有する方法により行うこと。
- (4) 洗浄に際しては、十分に冷却した殺菌海水又は人工塩水を使用し、むき身後2時間以内に5℃以下に冷却すること。
- (5) かき殻及び汚物等は、作業場から速やかに搬出し、適正に管理すること。
- (6) むき身の容器に生産者名、「生食用」又は「加熱調理用」の種別及び採取海域を表示して出荷すること。

8 包装加工

(1) 集荷

- ア 生食用かきの集荷には、専用の容器を用いること。
- イ むき身を集荷する際には、「生食用」又は「加熱調理用」の種別及び採取海域を確認すること。
- ウ 集荷されたかきが生食用であることが明確でない場合は、加熱調理用として取り扱うこと。

(2) 洗浄

- ア 集荷したかきの洗浄は、流水式洗浄装置又はこれと同等以上の効果を有する方法により行うこと。
- イ 洗浄に際しては、十分に冷却した殺菌海水又は人工塩水を使用し、洗浄後2時間以内に5℃以下に冷却すること。
- ウ むき身かきの洗浄に使用する器具は、専用の金属製又は合成樹脂製のものとし、使用前に洗浄、消毒、殺菌すること。
- エ 生食用かきは、加工業者ごとに洗浄すること。

(3) 充填・包装

- ア むき身を包装する際に使用する充填水は、塩分濃度2%以上であって、十分に冷却した殺菌海水又は人工塩水を使用すること。
- イ むき身かきは、清潔で衛生的なふた付きの容器に収めるか、清潔で衛生的な合成樹脂製フィル

ム又は耐水性加工紙で包装すること。

ウ むき身かきは、可能な限り直接消費者、飲食店等に流通する小単位に包装すること。

エ 包装されたかきを保管する場合は、4℃以下で保存すること。ただし、冷凍のものにあつては、加工後速やかに凍結させ、-20℃以下で保存すること。

9 運送

- (1) 運搬車は常に清潔に保ち、かきを4℃以下に保つような冷却設備を備えること。
- (2) 冷却設備及び温度計は、常に点検し適正に使用できるように整備すること。
- (3) 運搬器具類を使用する場合は、所定の場所に衛生的に保管すること。
- (4) かきの積み降ろしする際は、衛生的に取り扱うこと。
- (5) かきを運搬及び保管する際は、他のものと区別して取り扱うこと。

10 販売

- (1) 適正な表示がされた製品を取り扱うこと。
- (2) 保存基準を厳守し、期限表示内のものを販売すること。
- (3) 生食用かきは、仕入れ包装単位で販売し、小分け販売しないこと。
- (4) 生食用かきと加熱調理用かきは、区分して販売すること。
- (5) 生食用かきであると確認できない殻付きかきは、生食用かきとして販売しないこと。
- (6) 生食用殻付きかきは、活魚水槽等で一時保存しないこと。
- (7) 地方発送の場合は、保存基準が遵守できる方法によること。

11 消費者啓発

かき取扱業者は、消費者へのかきの適正な取扱いについて、次の事項を啓発すること。

- (1) かきは、適正に表示されているものを購入すること。
- (2) 購入後は、すぐに家庭に持ち帰り、食品表示の保存方法に従い保存すること。
- (3) 期限表示を超えた生食用かきは、生食しないこと。

<参 考>

各段階におけるかきの取り扱い温度について

| 段 階 | かきの取扱い温度 | 最終製品の温度表示 |
|----------|------------|------------|
| 各処理工程 | 5℃以下 | |
| 最終包装後～小売 | 冷蔵品 4℃以下 | 冷蔵品 10℃以下 |
| | 冷凍品 -20℃以下 | 冷凍品 -15℃以下 |

別表5 施設基準

(共通基準)

1 施設の場所、面積及び構造

- (1) 施設は、清潔で衛生的な場所に位置すること。ただし、衛生上必要な措置を講じている施設については、この限りでない。
- (2) 施設は、取扱量に応じた十分な広さを有すること。
- (3) 施設は、住居その他営業に直接必要でない場所と隔壁その他適当な方法で区画されていること。
- (4) 施設は、汚染作業区域（荷揚げ場、選別場、洗浄場）とその他の作業区域が隔壁その他適当な方法で区分されていること。
- (5) 施設の天井等は、清掃しやすく、ほこり、凝滴等が落下しない構造であること。
- (6) 施設の内壁は、必要に応じて床面から1メートル以上不浸透性材料で作られており、清掃しやすい構造であること。
- (7) 施設の床は、必要に応じて不浸透性材料を使用し、排水がよく清掃しやすい構造であること。
- (8) 施設は、作業に必要な明るさがあること。また、必要に応じて採光照明設備を設けること。
- (9) 施設は、換気が十分にできる構造設備であること。
- (10) 施設には、ねずみ、昆虫等を防ぐ設備があること。
- (11) 施設には、使用に便利な位置に各種使用目的に応じた流水式洗浄設備並びに従事者専用の流水式手洗設備及び手指の消毒設備があること。

2 取扱設備

- (1) 施設には、その取扱量に応じた機械、器具及び容器の設備があること。
- (2) 固定された又は移動の困難な設備は、清掃及び洗浄がしやすいように配置されていること。
- (3) 器具及び容器の洗浄、消毒、殺菌等するのに十分な設備を設けること。
- (4) むき身に直接接触する器具及び容器は、専用の金属製又は合成樹脂製のものであって、洗浄しやすく、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒できるものであること。
- (5) 取扱量に応じたかき、器具、容器等を衛生的に保管することができる設備があること。
- (6) 温度管理を要する設備には、見やすい箇所に温度計を備えていること。

3 給水及び汚物処理

- (1) 水道水又は食品製造用水を豊富に供給する設備があり、水道水以外の水を使用する場合は、除菌又は殺菌装置及び必要に応じて浄水装置を備えていること。
- (2) 必要に応じ、殺菌海水又は人工塩水を豊富に供給できる設備があること。
- (3) 排水溝又は汚水だめは、不浸透性材料で作られていること。
- (4) 便所は、衛生上支障のない場所に位置し、清掃しやすく、かつ、ねずみ、昆虫等を防ぐ構造のもので、流水式手洗設備及び手指の消毒設備があること。

(業態別基準)

1 かき打ち場

- (1) 採取した原料かきを洗浄するための流水式洗浄装置を設けること。
なお、この装置は、給水量が豊富で汚泥等が十分除去できる構造であること。

- (2) むき身台（かき打ち台）は、不浸透性材料で作られ、表面は平滑で洗浄及び殺菌しやすい構造であること。
- (3) 殺菌海水又は人工塩水を豊富に供給できる設備があること。
- (4) むき身洗浄のための、殺菌海水若しくは人工塩水を供給できる流水式洗浄装置又はこれらの水を供給できる処理量に応じた洗浄槽を設けること。
なお、これらの設備は、換水の容易な構造であること。
- (5) むき身を保存する場合は、十分な能力のある冷蔵設備があること。
- (6) かき殻を衛生的に処理するための設備があること。
- (7) 殻付きかきを浄化する場合は、別表2に定める浄化の設備を設けること。

2 包装加工施設

- (1) 殺菌海水又は人工塩水を豊富に供給できる設備があること。
- (2) むき身洗浄のための、殺菌海水若しくは人工塩水を供給できる流水式洗浄装置又はこれらの水を供給できる処理量に応じた洗浄槽を設けること。
なお、これらの設備は、換水の容易な構造であること。
- (3) むき身を凍結加工する場合は、十分な能力のある凍結設備があること。
- (4) 包装作業台は、不浸透性材料で作られ、表面は平滑で洗浄及び殺菌しやすい構造であること。
- (5) むき身及び包装されたかきを保存する場合は、十分な能力のある冷蔵又は冷凍設備があること。

かき処理（開始・廃止）届

年 月 日

〇〇県民局長 様

〇〇県民センター長 様

届出者住所（法人の場合は、主たる事務所の所在地）

氏名（法人の場合は、名称及び代表者の氏名）

電話

次のとおり、かき処理の（開始・廃止）について届出します。

| 施設所在地 | 電話 | | | |
|--------------------------------------|-------|-----|--------|-----|
| 施設の名称 | | | | |
| 作業開始予定年月日 | 年 月 日 | | 従事者数 人 | |
| 用途別出荷状態 ※該当項目を○で囲むこと。 | 生食用 | | 加熱調理用 | |
| | 殻付き | むき身 | 殻付き | むき身 |
| 容器包装の材質・容量 ※記載しきれない場合は、別紙を添付すること。 | | | | |

別紙様式 1 (裏面)

| | | | | | |
|-----------|--------------------|---|---------|------------|----|
| かき衛生責任者氏名 | | | | | |
| 採取海域等 | | 海域名 | 区画漁業権番号 | 筏番号 | 船名 |
| | | | | | |
| 出荷先 | 市場 | 東京、横浜、川崎、名古屋、京都、大阪、神戸、福岡、北九州 その他 () | | | |
| | 市場以外 (加工者、販売店等) | | | | |
| 運送方法 | | トラック：社名 所在地 鉄道、自社、その他 () | | 電話 担当者名 | |
| 廃止年月日 | | 年 月 日 | 理由 () | | |

記載要領

- 1 作業場の名称には、屋号も併せて記載すること。
- 2 記載できない欄については、別紙を添付すること。
- 3 採取海域等については、かきを採取する者のみ記載すること。
- 4 容器包装の材質・容量の記載例

むき身：金属製 20Kg 10Kg 5Kg 2Kg その他 ()
 合成樹脂製 2Kg 1Kg 300g 250g 200g 150g その他 ()
 その他 ()
 殻付き：合成樹脂製 () 金属製 ()
 加工紙 () その他 ()

添付書類

- 1 (別紙) 施設設備の概要
- 2 かき処理用使用水の自主検査成績書

施設設備の概要

(別紙)

| 主たる設備の概要 (該当に○印を、() は具体的に記入) | | | 海水の採取場所略図 | |
|-------------------------------|-------|---|-------------|------|
| 使用水 | かき処理用 | 殺菌海水 (紫外線・塩素・その他 ()) 人工海水 ※殺菌海水の場合は、殺菌方法及び海水の採取場所を記入 | | |
| | その他 | 水道水・井戸水・その他 () | | |
| 洗浄 | 前洗浄 | 流水式洗浄装置 (有・無) | | 処理工程 |
| | むき身洗浄 | 流水式洗浄装置・その他 () | | |
| 浄化 | 水槽 | 合成樹脂・コンクリート・その他 () | | |
| | 水槽容積 | () L × () 個 | | |
| 冷却 | 冷蔵庫等 | 冷蔵庫 () 室、冷凍庫 () 室 温度計 (有・無) | | |
| 名称 | | | 施設全面積 m^2 | |
| | | | | |

かき処理変更届

年 月 日

〇〇県民局長 様

〇〇県民センター長 様

届出者住所（法人の場合は、主たる事務所の所在地）

氏名（法人の場合は、名称及び代表者の氏名）

電話

次のとおり、かき処理作業の変更について届出します。

| | | |
|------------------|------|-----------------------------|
| 施設所在地 | | |
| 施設の名 称 | | |
| 変 更 年 月 日 | | |
| 変 更 内 容 | 変更事項 | 住所・氏名・施設の名 称等・施設設備の概要・取扱い内容 |
| | 変更前 | |
| | 変更後 | |
| 備 考 | | |

注 施設設備の概要の変更の場合は、変更部分を明記した図面及び変更した施設又は機械器具の構造仕様書を添付すること。

人工浄化実施記録

人工浄化実施年月： 年 月 記録責任者氏名

| 日 | 採取海域 漁業権No. 筏番号等 | 浄化 処理量 | 浄化 開始時刻 | 浄化 終了時刻 | 換水量 又は 循環水量 | 紫外線照射時間 又は 遊離塩素量 | 備考 水槽No.等 |
|---|------------------------|-----------|------------|------------|-------------------|------------------------|--------------|
| | | | 浄化時間 | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |