

・・・ 食品の表示 ・・・

生かきの「生食用」と「加熱調理用」とのちがいは？

今年の冬は、まだまだノロウイルスが猛威を振るっています。かきがノロウイルスに汚染され、発生する場合も考えられます。そこで今回は生かきについて、見ていきましょう。

かきは、古くから食用とされてきた代表的な二枚貝で、タンパク質、脂質及び糖質をバランスよく含み、カルシウム、鉄などのミネラル類や、ビタミン類も豊富に含むことから、「海のミルク」と呼ばれています。一般に欧米諸国では魚介類を生では食べないのですが、なぜかかきだけは生食する習慣を持つ国が多いですね。

しかし、かきは品質の低下が早いのです。日本では生食が一般的ですので、特に注意が必要になります。ということから、生食用かきは食品衛生法においても下記の成分規格、加工基準、保存基準（抜粋）が決められています。さらに食品表示においても区別されています。

成分規格・・・1) 細菌数 50,000/g 以下

2) E.coli (大腸菌) 最確数 230/100g 以下

3) 腸炎ビブリオ最確数 100/g 以下 (むき身で)

4) オキシテトラサイクリンなど (抗生物質) 0.2ppm 以下

加工基準・・・1) 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。

2) むき身は、飲用的の水、殺菌した海水又は飲用的の水を使用した人工海水で十分洗浄しなければならない。等

保存基準・・・1) 生食用かきの保存温度 10℃以下

冷凍生食用かきの保存温度 -15℃以下

2) 清潔で衛生的な容器包装に納めること

食品衛生法では、「生食用かき」について一層の安全性を確保するために、次のような衛生対策が指導されていて、採取海域表示の適正化を図っています。これは食中毒が疑われた場合に、被害の拡大防止のため採取海域まで調査を行う事が必要になるからです。

1) 国内産かきと外国産かきを混合し、同一包装で販売しない。

2) 国内産かきは、異なる採取海域で採取されたものを混合し、同一包装で販売しない。

(隣接する採取海域等で、加工施設条件等により止むを得ない場合を除く)

以上のことから「生食用」のかきは加熱調理に利用できますが、「加熱調理用」のかきは必ず加熱をしてお召し上がりください。細かい規格基準や採取海域表示の適正化など、ご存知だったでしょうか？

それにしても、私がよく言う「早寝早起き朝ご飯 うがい手洗い夕ご飯」は励行したいものです。

(記 今野 勇)