



生食用出荷規格

海士いわがき生産株式会社

- 改訂 2013.11.20(8.重量に関する規格一部改訂)
- 改訂 2011.03.10(6.添加物に関する規格一部改訂)
- 改訂 2008.03.04(2.育成に関する規格一部改訂)

初版 2002.3.01

1. 育成海域に関する規格

隠岐、海士のいわがき「春香」として出荷するいわがきの育成をする海域は少なくとも出荷 90 日前より次の条件を全て満たしていること

- ① 育成開始前に海域の衛生検査を実施し、大腸菌群数 70/100ml 以下であること
- ② 近隣 500m 以内に一級河川、二級河川および準用河川の河口が存在しないこと
- ③ 近隣 500m 以内の普通河川および 500m を超える全ての河川の河口からの流入により、周辺海域と比較して透明度の低下や海水色の変化などが発生しないこと
- ④ 近隣の外洋もしくはそれに準ずる透明度を常に有していること
- ⑤ 海水の停滞がないことを浮子などを使用して確認すること

2. 育成に関する規格

隠岐、海士のいわがき「春香」として出荷するいわがきは、その育成方法など次の条件を全て満たしていること

- ① 延べ縄、筏による垂下方式で育成されたものまたはシングル[®]の籠育成によるもの
- ② 垂下期間中に海底に接地していないもの
- ③ 人工的に給餌していないもの
- ④ シングル[®]以外のものにあつては、実入りを均一化するために出荷前に耳吊されたもので、その期間は 3 ヶ月以上 12 ヶ月以内のもの
- ⑤ 二重殻を形成していないもの

3. 種苗に関する規格

いわがきの種苗はその母貝も含め全て隠岐内で生産され、次の条件を全て満たしたものであること

- ① 海士いわがき生産株式会社または島根県栽培漁業センターが育苗したもの
- ② 人工採苗の場合は、その母貝を隠岐 海士町、西ノ島町または知夫村周辺海域で採取したもの
- ③ 天然採苗の場合は、隠岐、海士のいわがき「春香」の育成海域で採取したもの
- ④ 種苗生産時の陸上での育成に使用する海水は、出荷時の浄化槽海水の取水と同じ場所から取水したものであること
- ⑤ 植物性プランクトン以外に給餌していないこと

4. 検査に関する規格

出荷前および出荷期間中は次の条件にて衛生検査を実施する

- ① 出荷開始前に下表の衛生検査を実施し、その結果が規格内であることを確認する

いわがき本体の細菌規格 AND 条件	
一般生菌数	50,000 CFU/g 以下
大腸菌	MPN 230/100g 以下
下痢性貝毒	0.05MU 未満
麻痺性貝毒	2MU 未満
腸炎ビブリオ最確数	100/g 以下
病原性大腸菌 O157	陰性
ノロウイルス	検出せず

海水の細菌規格 OR 条件	
採取海域の大腸菌群	MPN 70/100ml 以下
浄化槽内の大腸菌群	MPN 18/100ml 以下

理化学・成分規格	
pH	なし
糖度	なし
塩分	なし

- 一般生菌数・・・厚生省告示第 370 号
- 腸炎ビブリオ・・・食塩ポリミキソブイオン増菌法
- O157・・・腸管出血性大腸菌 O157 検査法（衛食 212 号、衛乳 202 号）
- 大腸菌・・・MPN 法
- 麻痺性貝毒・・・環乳 30 号
- 下痢性貝毒・・・環乳 37 号
- ノロウイルス・・・リアルタイム PCR 法で且つ東京都健康安全研究センター開発法
- 大腸菌群・・・MPN 法

- ② 出荷期間中は1回/1week および50mm以上の降雨時に下表の衛生検査を実施し規格内であることを確認する

(いわがき本体)

細菌規格 AND 条件	
一般生菌数	50,000 CFU/g 以下
大腸菌	MPN 230/100g 以下
腸炎ビブリオ最確数	100/g 以下
ノロウイルス	検出せず

(海水)

細菌規格 OR 条件	
採取海域の大腸菌群	MPN 70/100ml 以下
浄化槽内の大腸菌群	MPN 18/100ml 以下

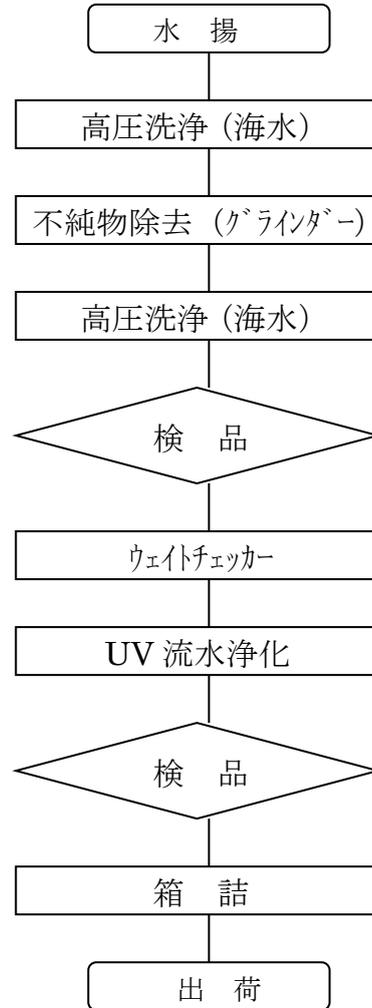
- ③ 衛生検査は第3者の登録衛生検査所である民間検査所または島根県環境保健公社で実施すること

※海域の清浄さ、いわがきの安全性を定期的に確認するための検査であり、全量の事前検査ではありません

5. 製造工程に関する規格

出荷するいわがきは全て下図の工程を経て、次の運用が全て適正になされていること

- ① 紫外線照射海水による流水浄化を 20h 以上行うこと
- ② 浄化槽内のいわがき密度は 300 個/t 水槽以下とすること
- ③ 紫外線照射灯は正しく管理され、照射量が低減していないこと。特に使用時間の積算カウンターが設備され、照射灯の交換が正しく行われていること
- ④ 浄化海水の換水量は 1,000 個あたり 1.5t/h 以上とし、これを満たす揚程能力を有するポンプを設備すること
- ⑤ 浄化に使用する海水は港湾外であって、周辺河川からの流入によって周辺海域と比較して透明度の低下や海水色の変化などが発生しない海域から取水したものであることとし、これを満たす配管を行うこと。
- ⑥ 浄化に使用する海水の取水口の水深は 8m 以上あること
- ⑦ 浄化中、他生物の浸入を防ぐために濾過槽等が設備されていること。この場合、砂濾過の濾材は 0.8mm 以下、バックフィルターの濾過カートリッジは 50 μ m 以下を使用すること。
- ⑧ 浄化槽は他の作業区域と壁やカーテンなどで仕切られていること
- ⑨ 海水温 12°C以下のシーズンおよび 20°Cを目安としてこれを越えるシーズンは出荷しないこと (NV、ビブリア対策)
- ⑩ 浄化水槽は作業日に必ず排水、高圧洗浄されたものであること
- ⑪ 換水は水槽上部からのシャワー放水注水、排水は水槽下部からのオーバーフロー方式で、注入水が水槽内を十分に循環するよう考慮されたものであること
- ⑫ 箱詰前に水道水によりカキ本体のシャワー洗浄を行なうこと



6. 添加物などに関する規格

出荷するいわがきは次の条件を全て満たし、または満たした施設内で製造すること

- ① 食品添加物や科学物質などが添加されていないこと
- ② いわがきの出荷工程内施設は、表示義務 5 品目、表示推奨 19 品目およびその他アレルギーとされるものの使用がないこと

表示義務 7 品目	卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに
表示推奨 18 品目	あわび・いか・いくら・オレンジ・バナナ キウイフルーツ・牛肉・くるみ さけ（鮭）・さば・大豆・鶏肉・豚肉 まつたけ・もも・やまいも・りんご ゼラチン
その他アレルギーとされるもの	米・じゃがいも・ごま ()

(栄養内容/参考)

出典：島根県水産試験場/養殖イワガキの成分調査及び保存試験より

エネルギー	103.7K カロリー	カルシウム	53.1mg
水分	76.1g	鉄	1.65mg
タンパク質	12.0g	亜鉛	11.0mg
脂質	2.2g		
炭水化物	7.9g		
灰分	1.8g		
ナトリウム	146.0mg		
食塩相当量	0.93g		

- ③ 洗剤（次亜塩素酸ソーダ）などを使用する出荷工程内施設の洗浄は、出荷期間外に実施し、出荷期間中は実施しないこと。また、必ず中和剤（オキシソルホン酸ソーダ）などにて中和すること

7. 原材料に関する規格

出荷するいわがきは下表のとおり一次原料のみであって、採取海域と生産者が明確であること

添付書類・・・F2-1 原料産地証明書

一次原料	いわがき
二次原料	なし
製造者・生産者	海士いわがき生産株式会社
採取海域	隠岐 保々見（島根県）または 隠岐 知々井（島根県）または 隠岐 須賀（島根県）または 隠岐 御波（島根県）または 隠岐 知夫（島根県）
配合	100%

8. 重量規格

出荷するいわがきは下表の範囲で区分し、これ以外は出荷しないこと

サイズ	S	M	L	LL
規格	170g～	235g～	300g～	400g～

9. 表示に関する規格

JAS 法および食品衛生法に基づく表示および生産履歴コードを梱包（箱）単位で必ず添付すること。

(JAS 法および食品衛生法に基づく表示例)

名 称	殻付きいわがき
用 途	生食用
加工年月日	
消費期限	
保存方法	冷蔵保存（10℃以下）
採取海域	隠岐 保々見
加工所所在地所 及び 加工者名	島根県隠岐郡海士町知々井 1003-3 TEL 08514-2-1700 海士いわがき生産株式会社

(生産履歴コード表示例)

301293-0304-0120	
	下記 URL のトレーサビリティ頁に上記コードを入力すると、このいわがきの情報を表示します。
http://www2.crosstalk.or.jp/iwagaki/	

(生産情報表示項目例)

生産者	
生産海域	
出荷日	
水揚日	
浄化期間	
浄化時間	
浄化水槽の水温	
浄化水槽の塩分濃度	
種苗生産者	
種苗生産時期	
種苗生産方法	
幼生飼育時の給仕内容	
養殖開始時期	
筏（延縄）No	
生食/加熱区分	
消費期限	

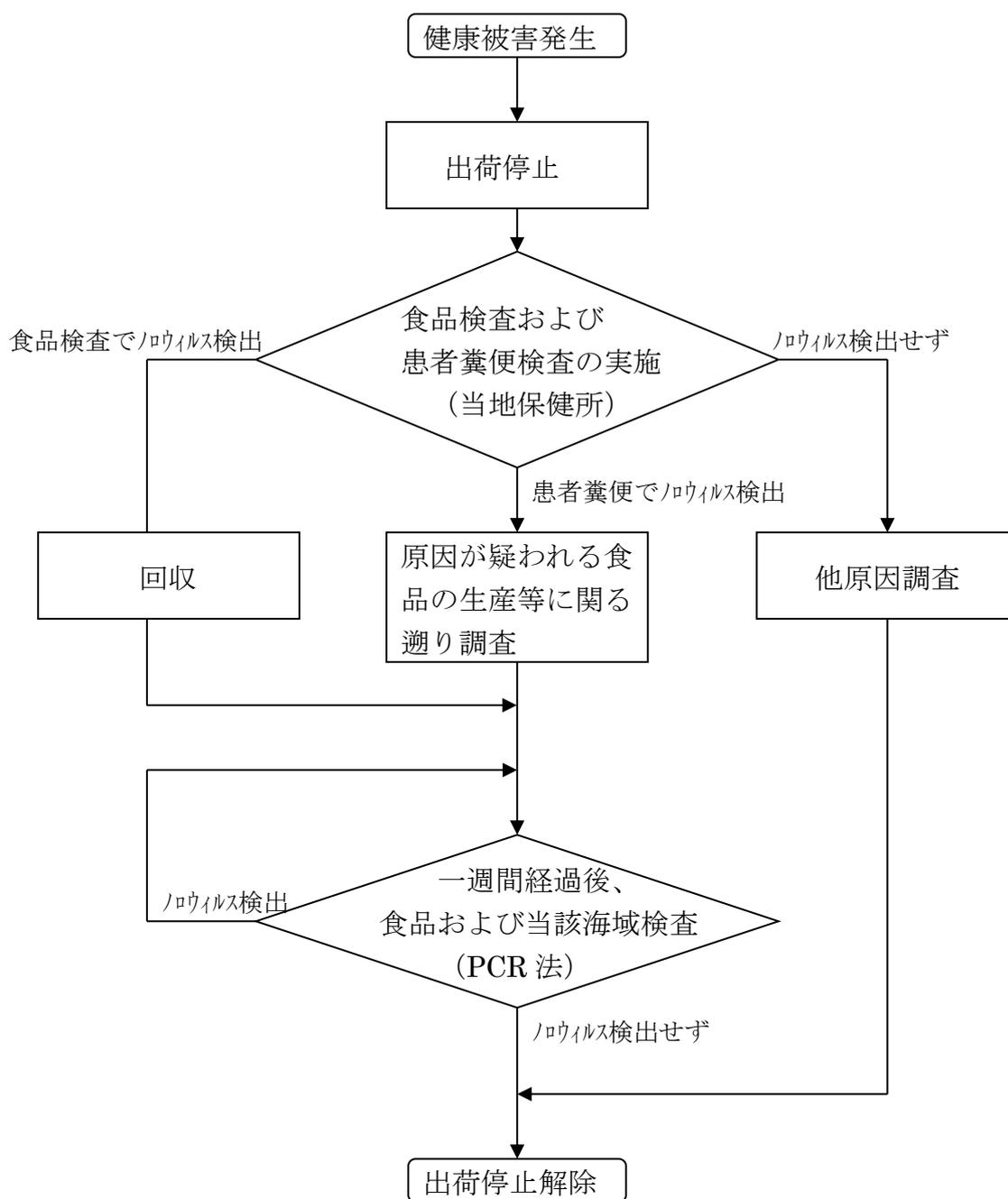
10. 外包装、個包装および同梱包品に関する規格

外包装、個包装および同梱包品に使用するものは、下記の材質であって、各メーカーの材質証明書があるものに限る。特に塩ビ系の材質品は使用しないこと

名称	材質	寸法(cm)
外包装	発泡スチロール(PS)	販売先仕様による
個包装	ポリアミド(PA) ポリエチレン(PE) ポリプロピレン(PP、OPP)	販売先仕様による
蓄冷剤	外装:ポリエチレン 中:吸水ポリマー	販売先仕様による
パンフレット	紙	販売先仕様による
袋類	ポリエチレン(PE) ポリプロピレン(PP、OPP)	販売先仕様による
クッション剤	ポリエチレン(PE) ポリプロピレン(PP、OPP)	販売先仕様による
ナイフ	刃:ステンレス 柄:木またはステンレス ※接着剤を使用していないもの	販売先仕様による
粘着テープ	ポリプロピレン(PP、OPP)	販売先仕様による
シール	紙	販売先仕様による

11. 健康被害発生時の対応

健康被害などが発生した場合は速やかに島根県農林水産部水産課、健康福祉部薬事衛生課発行の「いわがきノロウイルス対策指針」に沿って対応する。



原料産地／原料組成証明書

名 称 : 隠岐、海士のいわがき「春香」

一次原料	二次原料	産地	配合
いわがき	なし	隠岐 保々見 (島根県) 隠岐 知々井 (島根県) 隠岐 御波 (島根県) 隠岐 須賀 (島根県) 隠岐 知夫 (島根県)	100%

製造者／生産者 : 海士いわがき生産株式会社

上記のとおり証明いたします。

平成25年 3月 8日

〒684-0411 島根県隠岐郡海士町大字知々井 1003-3
海士いわがき生産株式会社
代表取締役 大脇 安則
TEL 08514-2-1700
FAX 08514-2-1702

種苗産地証明書

■名 称

隠岐、海士のいわがき「春香」

■種 苗

生産者	採苗	母貝採取海域
海士いわがき 生産株式会社	人工採苗 または 天然採苗	隠岐 保々見（島根県海士町）

■製造者／生産者

海士いわがき生産株式会社

上記のとおり証明いたします。

平成25年 3月 6日

〒684-0411 島根県隠岐郡海士町大字知々井 1003-3

海士いわがき生産株式会社

TEL 08514-2-1700

FAX 08514-2-1702