

○ ゆでがに

1 ゆでがにの成分規格

(1) ゆでがに(飲食に供する際に加熱を要しないものに限る。以下(1)において同じ。)は、腸炎ビブリオが陰性でなければならない。この場合の腸炎ビブリオ試験法は、次のとおりとする。

1. 検体の採取及び試料の調整

むき身にして販売されるゆでがにについては、滅菌器具を用いて、細切りしたものから無作為に25gをストマツキング用ポリエチレン袋に採取し、これを検体とする。

からつきのまま販売されるゆでがにについては、からの表面をアルコール綿で消毒した後、滅菌器具を用いて、からを取り除いた上、細切りしたものから無作為に25gをストマツキング用ポリエチレン袋に採取し、これを検体とする。

試料の調整は、第1 食品の部D 各条の項の○ ゆでだこの1 ゆでだこの成分規格の(1)の1. に準じて行う。

2. 試料の培養及び腸炎ビブリオの判定

第1 食品の部D 各条の項の○ ゆでだこの1 ゆでだこの成分規格の(1)の2. に準じて行う。

(2) 冷凍ゆでがには、細菌数(生菌数)が検体1gにつき100,000以下で、かつ、大腸菌群が陰性でなければならない。この場合の細菌数(生菌数)の測定法及び大腸菌群試験法は、第1 食品の部D 各条の項の○ 冷凍食品の1 冷凍食品(製造し、又は加工した食品(清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下この項において同じ。))及び切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。以下この項において同じ。))を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものに限る。以下この項において同じ。)の成分規格の(1)の1.、2.及び3.に準じて行う。

2 ゆでがに(飲食に供する際に加熱を要し、かつ、凍結させていないものを除く。)の加工基準

(1) 加工に使用するかには、鮮度が良好なものでなければならない。

(2) 加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。

(3) 加工の際に行う加熱は、中心部の温度を70°で1分間以上行う方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行わなければならない。

(4) 加熱後は、速やかに食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分冷却しなければならない。また、冷却に当たっては、原料等からの再汚染を

防止するための措置（以下この項において「二次汚染防止措置」という。）を講じなければならない。

- (5) 冷却後は、清潔な洗浄しやすい不浸透性の容器に納める方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で二次汚染防止措置を講じなければならない。

3 ゆでがにの保存基準

- (1) ゆでがに（飲食に供する際に加熱を要しないものであって、凍結させていないものに限る。）は、10° 以下で保存しなければならない。
- (2) 冷凍ゆでがには、-15° 以下で保存しなければならない。
- (3) ゆでがに（飲食に供する際に加熱を要し、かつ、凍結させていないものを除く。）は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存しなければならない。ただし、二次汚染防止措置を講じて、販売の用に供するために陳列する場合においては、この限りではない。