

○ ゆでだこ

1 ゆでだこの成分規格

(1) 腸炎ビブリオは、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製

滅菌器具を用いて、細切りしたのち無作為に 25 g をストマツキング用ポリエチレン袋に採取し、アルカリペプトン水 225ml を加えて約 30 秒～1 分間ストマツキングを行ったものを試料とする。

アルカリペプトン水 ペプトン 10 g 及び塩化ナトリウム 20 g を 500ml の精製水に溶かし、これに約 1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液を加えて pH8.6 になるように調整し、更に精製水を加えて全量を 1,000ml とし、高圧滅菌を行う。第 1 食品の部 D 各条の項の○ 生食用鮮魚介類の 1 生食用鮮魚介類（切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に限る。以下この項において同じ。）の成分規格の 2. の a において同じ。

2. 試料の培養及び腸炎ビブリオの判定

a 試料を容器に移したものを恒温槽を用いて 37° で一夜培養し、容器の 1 白金耳を TCBS 寒天培地に塗抹した上で、37° で一夜培養した後、培地上の腸炎ビブリオと推定される集落を同定し、判定する。

TCBS 寒天培地 酵母エキス 5 g、ペプトン 10 g、白糖 20 g、チオ硫酸ナトリウム 10 g、クエン酸ナトリウム 10 g、コール酸ナトリウム 3 g、ウシ胆汁末 5 g、塩化ナトリウム 10 g、クエン酸鉄 1 g、ブロムチモールブルー 40mg、チモールブルー 40mg 及び寒天 15 g を精製水で加温溶解し、約 1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液を加えて pH8.5~8.7 になるように調製し、更に精製水を加えて全量を 1,000ml とし、加温溶解する。第 1 食品の部 D 各条の項の○ 生食用鮮魚介類の 1 生食用鮮魚介類（切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に限る。以下この項において同じ。）の成分規格の 2. の a において同じ。

b a の方法と同等以上の性能を有すると認められる方法により行う。

(2) 冷凍ゆでだこは、細菌数（生菌数）が検体 1 g 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 ゆでだこの加工基準

- (1) 加工に使用するたこは、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) たこは、ゆでた後、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。
- (4) ゆでだこは、冷却後、清潔な洗浄しやすい金属又は合成樹脂等のできた不浸透性の有蓋^{がい}の容器に収めなければならない。

3 ゆでだこの保存基準

- (1) ゆでだこは、10°以下で保存しなければならない。ただし、冷凍ゆでだこにあっては、これを-15°以下で保存しなければならない。
- (2) ゆでだこは、清潔で衛生的な有蓋^{がい}の容器に収めるか又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙若しくはパラフィン紙で包装して運搬しなければならない。