

生かき生産管理マニュアル

宮城県

生かきの取扱いに関する関係法令を遵守し、安全・安心なかきを消費者にお届けしましょう。

殻付き・むき身	<p>1. 養殖管理 (1) 養殖海域の保全に努めましょう。 (2) 適正な養殖管理に努めましょう。 (3) 原料かき、養殖海域水の安全性を十分に確認しましょう。</p> <p>2. 水揚げ作業 (1) 原料かきの取扱い ・自主検査結果等により、安全性を確認してから当日、水揚げをしましょう。人工浄化を行う場合は、この限りではありません。 (2) かき殻の洗浄 ・原料かきは、かき殻洗浄機で十分に洗浄し、殻の表面に付着した汚泥等を除去後、清潔なカゴあるいは浄化タンクへ収容しましょう。</p> <p>3. 人工浄化 ・定められた基準等により実施しましょう。</p> <p>4. 原料かきの保管 ・適正な場所へ保管しましょう。</p> <p>5. 原料かきの搬入 ・速やかに処理場内へ搬入しましょう。</p>
むき身	<p>6. むき身作業準備 ・むき身従事者は、専用の清潔な作業服・帽子を必ず着用しましょう。 ・処理台、使用器具、手袋等の洗浄消毒を行ないましょう。</p> <p>7. むき身作業 (1) むき身 (2) 一次洗浄 (3) 一次保管 (4) 選別 (5) 二次洗浄 (6) 計量 (7) 梱包 (8) 二次保管 (9) 出荷</p> <div data-bbox="566 1131 1452 1545" style="border: 1px solid black; padding: 10px;"><p style="text-align: center;">生かきの取扱いに関する 指導指針を遵守しまし ょう。</p><p style="text-align: center;">・水温・品温は5℃以下 ・残留塩素濃度は0.2mg/L程度 等</p></div> <p>8. むき身作業後 ・施設及び使用器具類、手袋等の洗浄消毒を行ないましょう。</p> <p>9. 共通事項 (1) 処理台、ボール、手袋等は常に洗浄消毒を行ないましょう。 (2) 処理場に入る都度、長靴等の洗浄消毒を行ないましょう。 (3) 作業前やトイレの後には必ず手を洗いましょう。 (4) 作業中の銜えたばこ・飲食をやめましょう。 (5) 異物の残存や混入防止に気をつけましょう。 (6) 温度管理の徹底を図りましょう。 (7) 処理場管理者は、各管理項目について点検確認し所定の様式に記録しましょう。</p>
殻付き・むき身	<p>10. 施設関係 (1) 常に処理場内外の整理整頓をしましょう。 (2) 処理場内に昆虫(ハエ、ゴキブリ、クモ、蚊等)・鳥獣類(カラス、猫、犬等)の侵入を防止しましょう。</p> <p>11. その他 (1) 啓蒙指導により、衛生活業に対する意識改革を図りましょう。 (2) かきむき作業者の健康管理に気を付けましょう。 (3) 濾過器・人工浄化等の早期導入を図りましょう。</p>