

おわりに

生かきを衛生的に取り扱うためには、皆さんが生産管理の重要性を十分理解し、認識しなければなりません。ちょっとした一人のミスが重大な事故につながり、一瞬にして今まで築いてきた信用が失われ大きな責任が科せられます。

このマニュアルは、北部地区の新しいモデル処理場を想定して作成しています。従って、各かき処理場の実際の作業工程と違う場合もありますが、衛生管理の基準は同じですので各処理場に応用し、これからの施設整備とあわせてモデルマニュアルに少しでも近づけていただき、より一層の生かき生産管理の向上により消費者へ安全・安心な食品として提供していただきたいと思います。