

生かき生産管理表

| 作業工程 | 管理項目 | 管理基準 | 管理方法 | 措置・対策 |
|-------|---------|----------------|--------|----------|
| 陸揚げ | 汚泥、夾雑物 | 船上洗浄の実施 | 目視確認 | 十分に洗浄除去 |
| 洗浄 | かき殻洗浄機 | 日常点検実施 | 点検整備 | 点検記録簿整備 |
| | 洗浄の徹底 | 汚泥等汚染防止 | 目視確認 | 汚泥等の完全除去 |
| | 洗浄水 | 処理水を使用 | 用水確認 | 指導の徹底 |
| | かき殻運搬籠 | 汚染防止 | 目視確認 | 使用前洗浄の実施 |
| 浄化 | 浄化用水 | 12L/分/千個 | 日常点検 | 記録簿の整備 |
| | 浄化システム | 運転確認 | 点検確認 | 同上 |
| むき身準備 | 作業従事者 | 従事者登録の有無 | 適格確認 | 従事者名簿整備 |
| | 作業適格者 | 清潔な専用の着衣等 | 指導確認 | 指導教育の徹底 |
| むき身 | 処理台 | 作業後の洗浄消毒 | 点検確認 | 管理簿整備 |
| | むき身受け容器 | 同上 | 同上 | 収納殺菌庫の設置 |
| | かきむきナイフ | 同上 | 同上 | 同上 |
| | むき身管理 | 異物等混入の有無 | 目視確認 | 混入防止策の検討 |
| 一次洗浄 | 殺菌海水 | 残留塩素 0.2mg/L | 点検確認 | 点検記録簿整備 |
| | 冷却殺菌海水 | 同上・水温 5° C 以下 | 同上 | 同上 |
| | 異物除去 | カキ殻等分別 | 目視確認 | 洗浄の徹底 |
| 一次保管 | 品質管理 | 品温・庫内 5° C 以下 | 品温庫内測定 | 管理記録簿整備 |
| | 品質管理 | 汚染防止 | 品温庫内測定 | 衛生管理の徹底 |
| 二次洗浄 | むき身洗浄機 | 日常点検の実施 | 点検整備 | 点検記録簿整備 |
| | 冷却殺菌海水 | 一次洗浄と同じ | 同上 | 管理記録簿整備 |
| 梱包 | 品質管理 | 当日樽詰・混合禁止 | 管理徹底 | 指導の徹底 |
| | 梱包容器 | 汚染防止 | 同上 | 衛生管理の徹底 |
| 二次保管 | 冷蔵庫運転 | 冷蔵庫内温度 5° C 以下 | 温度管理 | 運転記録簿整備 |
| 出荷 | 品質管理 | 汚染防止・品質保持 | 管理徹底 | 衛生管理の徹底 |
| | 出荷確認 | 汚染防止・品質保持 | 管理徹底 | 衛生管理の徹底 |