

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