

# HACCPの手法に基づく品質管理

HACCP手法に基づいた手順を作業工程ごとに整理し遵守事項として規定



## カキ養殖の作業工程 南勢志摩保健福祉部

作業工程		HACCP手法への対応(遵守事項)
① <b>カキ収穫</b> ● 養殖筏から引き上げる		①直近の安心情報を確認する(毎金曜日提供)
② <b>カキばらし</b> ● ホタテ板から外す		①破損カキ(穴あき、割れ)の生食用は厳禁 ②陸揚げ順に作業を開始する ③採捕海域の違ったカキを混ぜることは厳禁
③ <b>選別</b> ● 番費用、殻付き出荷用、むき身用等に選別する		①各用途に合わないものは廃棄する
④ <b>貝掃除</b> ● 付着生物等の除去 ● 不良カキの除去		①汚染を防ぐため二重殻のカキ、異物を除去する <small>*二重殻…殻の側面に穴が開いた後、修復されたもの</small>
⑤ <b>計数</b> ● カゴやネットに適個数のカキを入れる		①カゴ・ネット60個までとする
⑥ <b>蓄養</b> ● 出荷時期まで養殖海域で蓄養する ● カキ殻が再生され、低密度で飼育のため身入りが良くなる		①海域情報の結果により蓄養カゴの吊り下げ深さを3.5メートルまで引き下げる ②安心情報を考慮し蓄養海域を設定する ③カキ加工場付近の海域には一時的であってもカキをつけることは厳禁
⑦ <b>選別・計数</b>		
⑧ <b>洗浄</b> ● 高圧洗浄する		①洗浄不良のものは浄化水槽に入れない
⑨ <b>浄化</b> ● 殺菌海水でカキを浄化する ● 浄化時間は満水後18時間以上とする ● 一定の換水量を保つこと		①殺菌海水で必ず浄化する ②浄化時間は18時間以上。水温等海域状況により延長させる ③換水量は1,000個(1時間)あたり0.72トン以上とする ④水槽へ適数量のカキ投入(各加工場により設定済) ⑤カゴは2段階までとし、底面から10cm以上は底上げする ⑥カキの追加投入や排水前の取上げは厳禁 ⑦水槽内の海水を排水した後に殺菌海水洗浄してからカキを取り上げる
⑩ <b>むき身加工・選別</b> ● カキの身はずす ● むき身大小を選別		①使用前に器具、容器を洗浄・殺菌する ②浄化前・後のカキ、器具、容器等の混同は厳禁 ③異物が混入しないよう注意
⑪ <b>包装・表示・保存</b> ● 容器包装後の表示確認を行う ● 出荷まで適切な温度で冷蔵保存する		①生食用、加熱調理用表示の確認(JAS法・食衛法等) ②生食用殻付きカキは10℃以下で保存する ③むき身は5℃以下で保存する
⑫ <b>出荷</b> ● 生食用 殻付きカキ		⑫ <b>出荷</b> ● 生食用 むき身カキ
		<b>販売者への周知</b> ①容器包装後の小分け販売をさせないこと ②加熱調理用カキの生食用への転用は厳禁