

食品等の衛生的な取扱い

1 集荷，検収

★認証基準★

○衛生管理の方法

- 原料かき出荷事業者毎の確認済証及び輸送業者毎の届出済証（輸送業者から原料かきを荷受けする場合に限る）の確認手順が示されていること
- 原料かきが冷蔵されていることの確認手順が示されていること
- 用途別表示の確認手順が示されていること
- 原料かきの生産者名，採取海域の確認手順が示されていること
- 貝毒検査で出荷自主規制値以内であることが確認された海域から水揚げしたかきを原料とする旨の記載があること
- 生食用で出荷するかきは，ノロウイルス検査結果が陰性の海域から水揚げしたかきを原料とする旨の記載があること
- 全ての仕入伝票，貝毒検査成績書及び生食用で出荷する場合はノロウイルス検査成績書を原則3年間以上保存する旨の記載があること。
- 不適の場合の対応方法が示されていること

○頻度等

- 搬入毎に確認する旨の記載があること

○記録の方法

- 原料かき出荷事業者毎の確認済証の写しを保存する旨の記載があること
- 原料かきの生産者名，採取海域について，記録方法の記載があること
- 原料かきが水揚げされた海域のノロウイルス検査結果，貝毒検査結果について，記録方法の記載があること
- 確認結果及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること

<目的> 原料かきの用途などの確実な確認及び微生物の増殖を防止する

集荷前に原料かき出荷事業者（以下、「出荷事業者」という。）ごとの確認済証，輸送業者から原料かきを荷受けする場合は，輸送業者ごとの届出済証を確認し，その写しを保存しておく必要があります。さらに個々の原料かきについて生産者名，採取海域，用途を確認し，記録を保存しておくことも大切です。

かきの鮮度を保持するほか，生食用かきには微生物に関する規格が定められています。衛生管理の方法として，検収段階で冷蔵状況を確認し記録することが重要です。

かきの衛生を確保する上で重要となる「ノロウイルス」，「貝毒」については，原料かき受入時の管理を徹底することが大切です。

<マニュアル作成のポイント>

ポイント1 集荷，検収の責任者名を明記します。

ポイント2 集荷，検収の目的を明記します。

ポイント3 検収の方法，頻度を具体的に定め，不適であった場合の対応を具体的に記載します。

ポイント4 確認結果及び不適の場合の対応について記録する方法を明記します。

認証基準の考え方

- 1 出荷事業者ごとの確認済証の確認にあたっては、毎年度、生産者ごとに保健所長が交付する「かき作業場施設確認済証」「生食かき取扱施設確認済証」及び輸送業者毎の届出済証（輸送業者から原料かきを荷受けする場合に限る）の写しを保存しておく必要があります。
- 2 運搬時の冷蔵方法は、冷蔵・冷凍車，氷蔵，冷媒による必要があります。
- 3 原料かきについては、輸送距離・時間などを考慮した温度や鮮度の確認が必要です。
- 4 ノロウイルス検査及び貝毒検査を自ら実施する場合，検査の頻度，検査方法，海域区分等については，行政や業界団体の要領等を参考として，適切に設定する必要があります。

集荷、検収マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

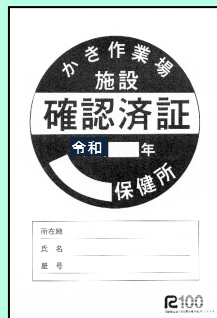
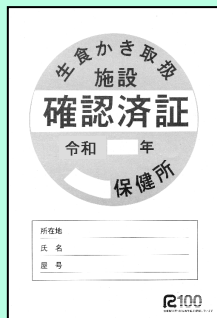
原料かきの用途などの確実な確認及び微生物の増殖を防止する

ポイント2

III 実施方法

ポイント3

- 1 毎年度、出荷事業者ごとに確認済証を確認し、写しの提供を受け保存する。また、輸送業者から原料かきを荷受けする場合は届出済証を確認し、写しの提供を受け保存する。



- 2 搬入ごとに原料かきの冷蔵方法を確認し記録する。

冷蔵の方法は、
{
冷蔵・冷凍車の使用
冷媒の使用
氷の使用

- 3 原料かきは、出荷事業者ごとに温度計を用いて品温を測定する。
- 4 原料かきの鮮度を確認し、良好なものだけを使用する。
食品として出荷が適当でないと判断される場合は、出荷不可（廃棄など）。
- 5 貝毒検査で出荷自主規制値以内であることが確認された海域から水揚げしたかきを原料とする。
- 6 生食用で出荷するかきは、ノロウイルス検査結果が陰性の海域から水揚げしたかきを原料とする。
- 7 その他の確認事項は、出荷事業者名、生産者名、用途別表示、採取海域など。
- 8 全ての仕入伝票、貝毒検査成績書及びノロウイルス検査成績書を3年間保管する。

IV 記録方法

ポイント4

【原料かきの検収記録簿 記載例】

		年 月分		出荷事業者名					責任者名			
集荷日	生産者	用途別表示	受入数(本)	貝毒	ノロ	冷蔵確認	採取海域	品温(℃)	受入時間	冷却開始時間	不適の場合の対応	実施者
1		生	30	—	—	冷蔵庫	W	9	12:30	12:40		
〃		加	10	—	—	氷詰め	N	9	11:00	13:00	2h以上のため加工用とした	

2-1 前処理（冷却）

★認証基準★

○衛生管理の方法

受入後直ちに冷却する旨の記載があること
不適の場合の対応方法が示されていること

○頻度等

搬入毎に点検する旨の記載があること

○記録を要する事項

点検結果及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること

<目的> 微生物の増殖を防ぐ

微生物の増殖を防止するため、検収後、直ちに冷却することが重要です。冷却方法はそれぞれの施設に応じて手順を定め、手順どおり行われたことを確認し記録をすることが大切です。

<マニュアル作成のポイント>

ポイント1 冷却に関する責任者名を明記します。

ポイント2 冷却の目的を明記します。

ポイント3 冷却方法を具体的に定め、点検の結果、不適であった場合の対応を具体的に記載します。

ポイント4 点検結果及び不適の場合の対応について記録する方法を明記します。

認証基準の考え方

- 1 「受入後直ちに冷却する」とは、品温を維持するためプラットホームや検収場所のような外気や室温の場所に放置することなく、原則30分以内に温度管理された場所に移すことをいいます。
- 2 冷却、洗浄処理にあたっては、「共通基準2-4機械器具類の使用区分」に係る次の事項の管理もあわせて必要になります。
 - ・ 冷却作業を行うにあたっては、外部から搬入される容器（斗缶）は、洗浄・冷却作業区画に入れられないことが記述されていること。
 - ・ 作業場内で使用する洗浄・冷却用の器具容器は、色分けするなど、生食用又は加熱調理用の区別が容易に識別できるものであること。

前処理（冷却）マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

微生物の増殖を防ぐ

ポイント2

III 実施方法

冷却海水を使用して洗浄・冷却を行う場合は、次による。

- 1 検収の後直ちに（30分以内に）検収場所から移動し、冷却作業を開始する。
不適の場合は、加工用にするか廃棄する。
- 2 容器（斗缶）は、専用の移し換え場所で生食用、加熱調理用の専用のバットに移し換える。
バットは、原料かき出荷事業者ごとに名札を用いて区分を行う。
- 3 冷蔵庫は5℃以下で管理する（参照：共通基準2-5 冷蔵設備）

ポイント3

IV 記録方法

記録は、1集荷、検収の項の「原料かきの検収記録簿」に記載する。

ポイント4

2-2 前処理（洗浄処理）

★認証基準★

○衛生管理の方法

洗浄は冷却海水を使用し，塩分濃度（2%以上），残留塩素濃度（0.1ppm以上），又は紫外線殺菌機の稼働状況（破損がないこと，UV殺菌灯が使用期限内であること），むき身かきの温度を確認する旨の記載があること
不適の場合の対応方法が示されていること

○頻度等

確認は1日に1回以上行う旨の記載があること

○記録を要する事項

確認結果及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること

<目的> 洗浄処理により微生物，異物を除去する

むき身かきを適切に洗浄することにより，表面に付着した微生物や異物を除去します。

<マニュアル作成のポイント>

ポイント1 洗浄処理に関する責任者名を明記します。

ポイント2 洗浄処理の目的を明記します。

ポイント3 洗浄処理方法を定め，点検の結果，不適であった場合の対応を具体的に記載します。

ポイント4 点検結果及び不適の場合の対応について記録する方法を明記します。

前処理（洗浄処理）マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

洗浄処理により微生物，異物を除去する

ポイント2

III 実施方法

- 1 生産者ごと，海域ごとに区分して洗浄する。
 - 2 区分が明確でない場合は，加工用に用途変更する。
 - 3 洗浄海水は冷却海水とし，残留塩素濃度が 0.1 ppm 以上であること及び塩分濃度が 2%以上であることを確認する。海水温度，品温，残留塩素濃度及び塩分濃度の点検は，1日1回以上行う。
 - 4 洗浄海水が残留塩素濃度 0.1 ppm 以上，塩分濃度 2%以上に満たない場合は，設備の改善を図るとともに，当該品の再洗浄又は加工用に用途変更する。
- ※ 紫外線殺菌を使用する場合は，装置の稼動状況などの点検を1日1回以上行い記録する。

ポイント3

IV 記録方法

【洗浄処理記録簿 記載例】

ポイント4

年		月分		出荷事業者名			責任者名		
洗浄日	生産者	海域	海水温度 (°C)	塩分濃度 (%)	残留塩素 濃度(ppm)	品温 (°C)	不適の場合 の対応など	実施者	
1		M	2	2	0.1	5			
2		M	5	2	0.1	5			
3		W	2	1	0.1	5	生食用を加工 用に用途変更		

2-3 前処理（保管）

★認証基準★

○衛生管理の方法

原料かき出荷事業者，海域（小分類）がわかるように保管する旨の記載があること
入庫から出庫までの保管期限の確認手順が示されていること
不適の場合の対応方法が示されていること

○頻度等

保管毎に確認する旨の記載があること
（保管温度の確認は，共通基準 2-5 冷蔵設備の項で実施）

○記録を要する事項

確認結果及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること

<目的> 確実に用途を区分する

出荷事業者，海域がわかるように保管し，生食用かきを確実に区分します。
さらに鮮度の良いうちに詰め合わせるためには保管期限を定めてこの期限を遵守することが重要です。

<マニュアル作成のポイント>

ポイント 1 保管の責任者名を明記します。

ポイント 2 保管の目的を明記します。

ポイント 3 保管の方法，保管期限，点検の頻度を定め，不適であった場合の対応を具体的に記載します。

ポイント 4 点検結果及び不適の場合の対応について記録する方法を明記します。

前処理（保管）マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

確実に用途を区分する

ポイント2

III 実施方法

- 1 生産者，海域がわかるように区分して保管する。
- 2 区分が明確でない場合は，加工用とする。
- 3 庫内温度は5℃以下に保つ。温度の確認は1日1回以上行う。
- 4 庫内温度が不適の場合，品温を確認し，10℃を超えた場合は，加工用などに用途変更する。
- 5 保管期限は，24時間以内とする。
点検の結果，期限を逸脱したものは，用途変更する。

ポイント3

IV 記録方法

【原料かきの保管記録簿 記載例】

ポイント4

年 月分		冷蔵庫 No.		責任者名		
入庫日時	生産者	海域	庫内温度 確認時間	出庫日時	不適の場合の対応	実施者
3日 19:30		W	2℃ 8:30	4日 9:00		
4日 13:00		M	7℃ 9:00	4日 19:30	品温測定5℃，庫内温度の調整， 生食用として処理	

3 詰合わせ

★認証基準★

○衛生管理の方法

原料かき出荷事業者，海域（小分類）がわかるように詰合わせする旨の記載があること

製品の詰合わせ冷却水は5℃以下であること

製品の品温が5℃以下であること

不適の場合の対応方法が示されていること

○頻度等

詰合わせ毎に確認する旨の記載があること

○記録を要する事項

加工数量，確認結果及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること

<目的> 事故発生時の原因調査を容易にする

原料かき出荷事業者，海域（小分類）がわかるように詰め合わせすることによりトレーサビリティを確保します。

トレーサビリティとは，食品が流通及び製造・加工の各段階から生産現場まで遡れることで，「追跡可能性」と訳されます。

製品の品温を5℃以下に保つことにより，微生物の増殖を防ぎます。

<マニュアル作成のポイント>

ポイント1 詰合わせの責任者名を明記します。

ポイント2 詰合わせに係る衛生管理の目的を明記します。

ポイント3 製品の詰合せ方法，点検の頻度及び不適であった場合の対応を具体的に記載します。

ポイント4 製品の詰合わせ冷却水の温度，塩分濃度，また，製品の品温と塩分濃度の点検結果を記録する方法を明記します。

加工数量，確認結果及び不適の場合の対応について記録する方法を明記します。

詰合わせマニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

事故発生時の原因調査を容易にする

ポイント2

III 実施方法

- 1 生産者，海域（小分類）がわかるように詰め合わせする。
自動包装機に出荷事業者及び海域を示す札を掲示し確認する。
- 2 区分が明確でない場合は，加工用などに用途変更する。
- 3 詰合わせ冷却水の温度を5℃以下にする。
- 4 製品の品温は5℃以下にする。
- 5 詰合わせ冷却水及び製品の品温が不適の場合，氷の補充等の改善措置を行う。

ポイント3

IV 記録方法

ポイント4

【詰合わせ記録簿 記載例】

		年 月分				責任者名					
詰合日	生産者 (集荷日)	詰合わせ冷却水		製 品		海域	詰数	加工数量 (kg)	検体 保存	不適の 場合の 対 応	実施者
		温度(℃)	塩分濃度(%)	温度(℃)	塩分濃度(%)						
2		3	2	3	2	M	200gトレ 60個 100gロケット 100個	20	済		
3		4	2	4	2	W	200gトレ 60個 100gロケット 100個	20	未済	×○水産に 連絡： 16:00確保 責任者： ○○	
3		2	2	2	2	不明		40		加工用 とした	

4 検体の保存

★認証基準★

○衛生管理の方法

海域毎に保存する旨の記載があること

○頻度等

点検は1日に1回以上行う旨の記載があること

○記録を要する事項

点検結果の記録方法の記載があること

<目的> 品質保証及び事故発生時の原因調査を容易にする

<マニュアル作成のポイント>

ポイント1 検体保存の責任者名を明記します。

ポイント2 検体保存の目的を明記します。

ポイント3 検体保存の方法を定め、検体が保存されていないことが判明した場合の対応を具体的に記載します。

ポイント4 点検結果及び不適の場合の対応について記録する方法を明記します。

認証基準の考え方

検体の保存は、原料かき、製品について、それぞれ海域ごとに保存する必要があります。

検体の保存マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

品質保証及び事故発生時の原因調査を容易にする

ポイント2

III 実施方法

- 1 原料及び製品を海域ごとに区分して保存する。
- 2 保存期間は、2週間以上、 -20°C 以下で冷凍保存する。
- 3 合成樹脂製袋に50グラム以上とし、採取日・生産者名・海域名を記入する。
- 4 検体の保存状況の点検は1日に1回以上行い、その結果、検体が確保されていないことが判明した場合、出荷先に製品の確保を依頼する。

ポイント3

IV 記録方法

記録は、3 詰合わせの項の「詰合わせ記録簿」に記載する。

ポイント4

★認証基準★

○衛生管理の方法

配送方法が示されていること

温度管理の方法が示されていること

全ての販売伝票を原則3年間以上保管する旨の記載があること

○頻度等

配送・出荷毎に確認する旨の記載があること

○記録を要する事項

配送先毎の出荷数量について記録方法の記載があること

<目的> 配送・出荷中の環境不良による微生物の増殖を防止する

生食用かきの微生物規格を維持し、有害な微生物が増殖することを防止するため、温度管理を行います。

<マニュアル作成のポイント>

ポイント1 配送・出荷の責任者名を明記します。

ポイント2 配送・出荷中の温度管理の目的を明記します。

ポイント3 製品の配送方法を明記します。

ポイント4 点検結果及び配送・出荷先ごとの出荷数量を記録します。

製品の配送マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

配送・出荷中の環境不良による微生物の増殖を防止する

ポイント2

III 実施方法

製品は、冷蔵車を使用する。

なお、合成樹脂製袋詰（ロケット）、合成樹脂製トレー詰の製品は、必要に応じて、発泡スチロール製箱に氷詰する。

全ての販売伝票を3年間保管する。

ポイント3

IV 記録方法

ポイント4

【配送記録簿 記載例】

年		月分		責任者名			
出荷日	生産者	海城	配送方法	詰数	出荷先	出荷数（個）	実施者
2		M	冷蔵車	200g トレー 60 個	A	30	
					B	10	
					C	20	
3		W	保冷車 (氷詰)	100g ロケット 100 個	A	50	
					D	30	
					E	20	

★認証基準★

○衛生管理の方法

包装品について関係法令で定められた事項の表示見本が示されていること
不適の場合の対応方法が示されていること

○頻度等

表示内容を処理毎に確認する旨の記載があること

○記録を要する事項

表示内容及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること

<目的> 法で定められた表示基準を遵守する

生かきは、食品表示法などで定められた事項の表示をしなければなりません。
表示に誤りがあると衛生上の問題が生ずることにもなりかねません。

<マニュアル作成のポイント>

ポイント1 表示に関する責任者名を明記します。

ポイント2 表示確認の目的を明記します。

ポイント3 確認内容及び不適の場合の対応について具体的に記載します。

ポイント4 表示内容及び不適の場合の対応について記録の方法を定めます。

認証基準の考え方

採取海域名の表示については、「小分類」で行う必要があります。

表示マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

法で定められた表示基準を遵守する

ポイント2

III 実施方法

- 1 印字プリンターの調整時に期限表示，採取海域その他を調整の都度確認する。
- 2 表示内容：すべてのアイテムの表示を貼付します。印字事項は例示する。
- 3 表示が不適の場合の対応方法：製品の回収又は再包装を行う。

ポイント3

IV 記録方法

【表示確認記録簿 記載例】

年 月分		責任者名						
詰合日	容器	期限表示	用途別	海域	ロット	生産者	不適の場合の対応	実施者
2	120g ㊟	16. 11. 5	生	M				
〃	200g ㊟	16. 11. 5	加	M				

【生食用生かき 表示例】

用 途 別	生食用
名 称	生かき
消 費 期 限	年 月 日
加 工 所 所 在 地	広島県〇〇郡〇〇町〇〇〇-××
加 工 者 氏 名	〇〇水産株式会社
保 存 基 準	10℃以下
採 取 海 域	広島湾西部海域

7 製品、原料検査

★認証基準★

○衛生管理の方法

製品、原料の検査項目及び検査手順が示されていること
不適の場合の対応方法が示されていること

○頻度等

海域毎に、1日1回以上検査する旨の記載があること

○記録を要する事項

検査成績書の保存及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること

<目的> 規格を遵守する

生食用かきには微生物などに関する規格が定められています。規格に合わない製品を出荷することのないよう採取海域の厳守は勿論、温度管理の徹底、微生物検査による検証のための検査を定期的実施し評価することが大切です。

<マニュアル作成のポイント>

ポイント1 検査に関する責任者名を明記します。

ポイント2 検査の目的を明記します。

ポイント3 検査の実施方法及び不適の場合の対応について記載します。

ポイント4 検査成績書の保存及び不適の場合の対応について記録する方法を明記します。

広島県食品自主衛生管理認証制度

衛生管理マニュアル作成の手引き ー仲買業者であって、
「むき身したかき」若しくは「詰合せしたかき」を集荷して
詰合せ、他に出荷する事業ー

平成 16（2004）年 10 月 発行

令和 3（2021）年 6 月 改訂

編集・発行 広島県福祉保健部衛生・被爆者総室食品衛生室

〒730 - 8511 広島市中区基町 10 - 52