

認証基準(個別基準 一仲買事業者であって、「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-)

項目	危害要因	衛生管理の方法	頻度等	記録を要する事項
1 集荷, 検収	原料かきの用途などの不確実な確認及び微生物の増殖	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	搬入毎に確認する旨の記載があること	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
食品等の衛生的な取扱い 2 前処理	1 冷却	微生物の増殖	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	搬入毎に点検する旨の記載があること 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
	2 洗浄処理	微生物, 異物の残存	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	確認は1日に1回以上行う旨の記載があること 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
	3 保管	用途の未区分	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	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)
3 詰合せ	事故発生時の原因調査が困難	原料かき出荷事業者, 海域(小分類)がわかるように詰合せする旨の記載があること 製品の詰合せ冷却水は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	詰合せ毎に確認する旨の記載があること	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
4 検体の保存	品質保証及び事故発生時の原因調査が困難	海域毎に保存する旨の記載があること	点検は1日に1回以上行う旨の記載があること	点検結果の記録方法の記載があること
5 製品の配送	配送・出荷中の環境不良による微生物の増殖	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年間以上保存する旨の記載があること	配送・出荷毎に確認する旨の記載があること	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
6 表示	期限表示の誤り(設定期限を超過)	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	表示内容を処理毎に確認する旨の記載があること	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
7 製品, 原料検査	規格に違反する	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	海域毎に, 1日に1回以上検査する旨の記載があること	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