

ひょうご安心ブランド水産物（養殖かき）審査基準

1 対象食品

(1) 食品名：養殖かき

(2) 上記（1）の要件

次の項目のうち、 を満たし、 又は を満たしていること。

兵庫県内漁業協同組合に所属する生産者が養殖したマガキであること。

生産者または、生産者の所属する漁業協同組合が、直売所、宅配便等により直接消費者に販売する殻付き又はむき身の養殖かきであること。

加工業者が、生産者又は生産者の所属する漁業協同組合から、購入し販売する殻付き又はむき身の養殖かきについては、認証を受けた養殖かきを使用しており、すべての製造工程が県内であること。

2 確認事項

(1) 個性・特長

自主的な一定の基準に沿って作られており、次の事項を目安に、個性・特長としての妥当性が確認できること。

内容は、申請者自らが証明できるものに限る。

一粒が15g以上の大粒であること。

むき身の場合

むき身後24時間以内にパック詰めされたものであること。

生産方法

ア 本垂下後1年以内に出荷される「1年ガキ」であること。

イ 当該養殖漁場に、密殖を避けるための適切な数値基準が設けられていること。

ウ 環境対策として、漁期終了後に海底清掃を実施していること。

(2) 安全性の確保

次の項目を履行していること。

生かきの取扱に関する指導要領に基づく基準

共通基準

ア 法令等の遵守

イ 清潔の原則

ウ 貝毒に関する措置

生産段階の基準

ア 養殖及び採取等

(ア) 加工基準に適合した海域での採取

(イ) 養殖海域海水の定期検査と記録の保存

(ウ) 養殖かきの定期検査と記録の保存と陽性時の出荷の停止

(I) 養殖海域の汚濁時の人工浄化

イ 殻の浄化

(ア) 流水洗浄

(イ) 洗浄用使用水の指定

(ウ) 洗浄排水の適正処理

ウ 採取した殻付きかきの貯蔵方法の指定

エ 採取したかきの出荷

(ア) 加熱食用殻付きかきとの混入防止

(1) 殻付きかきの定期検査と記録の保存と陽性時の出荷の停止
処理加工段階での基準

ア むき身処理の清潔衛生の保持

イ 専用容器による集荷

ウ むき身かきの洗浄処理

(ア) 洗浄方法の指定

(イ) 5 以下の洗浄使用水使用、むき身後2時間以内に5 以下に冷却

(ウ) 洗浄使用器具の衛生の保持

(エ) 加工業者ごとの洗浄の指定

エ むき身かきの包装

充填水の指定（衛生的、5 以下塩分、濃度2%以上）

オ 出荷

生食用衛生基準への適合

(ア) むき身1g 当たり生菌数5,000以下（食品衛生法規定基準の1/10以下）

(イ) むき身100g E.coli最確数100以下

(ウ) 塩分濃度（むき身付け水）2%以上

保存基準

ア 保存温度 10 以下

イ 清潔衛生的な容器の使用

表示の基準

ア 名称

イ 消費期限

ウ 加工所所在地及び加工者氏名

エ 生食であるかないかの別

オ 保存方法

カ 採取海域

加工業者等の衛生基準

ア 従業員の衛生管理の徹底を図ること。

イ 生産者（企業）内部において、安全性や品質の確保のため、定期的な検査が行われ、検査記録が備えられていること。

ウ 衛生自主検査、自主点検及び記録の体制が整備されていること。

(ア) 使用水の検査

(イ) 生食用かきの成分規格等の病因物質検査

(ウ) 取り扱ったかきの種類、採取年月日又は仕入れ年月日、仕入れ先、販売先等の記録

(3) 安心感の醸成

次項 についてはその履行を、 についてはその取組状況又は計画が確認できること。

種苗購入から出荷までの工程が記録され、1年以上保存されて、求めに応じて開示できること。

養殖、むき身加工、パック詰め全ての工程において、消費者等の現地見学に対応する体制が整っていること。

兵庫県食品トレーサビリティガイドライン(ステップ2:ロット管理の実施)に基づく取引情報が整備されていること。