

はじめに

マニュアルの策定にあたり

近年、食中毒・異物混入事件などの発生により、消費者の食品に対する安全性の関心と認識が高まっています。

このことから、北部地区をモデルに、養殖から出荷までの各作業工程における衛生・品質管理対策を図るため、全県に応用可能な生産管理マニュアルの策定を目的とし、平成11年度から生かき生産管理モデル事業に取り組んできました。

今回、北部地区の生産管理における現状と生産から出荷までに考えられる危害因子について、実態を把握し、本県の「生かきの取扱いに関する指導指針」に基づき、近代的な施設をモデルにマニュアルを策定いたしました。

「生かきは直接消費者の口に入る食品」であることの重要性を再認識してもらう上で、提案させていただきました。

このマニュアルを参考に各作業工程にたずさわる方々全員が、生かき生産管理の意識改革により、安全・安心な食品として全国の消費者に提供していただければ幸いです。

最後になりますが、マニュアルの策定にあたり多大なるご協力をいただいた皆様に、この場をおかりして厚くお礼申し上げます。

今後のかき生産管理の益々の向上によるかき養殖業の振興発展を期待いたします。

