

生かき生産管理点検表

点検年月日：平成 年 月 日()
 点検者氏名：

施設の維持管理等

処 理 工 程	危 害	衛 生 管 理 項 目	適 否	管 理 時 の 状 況
		施設の補修は十分か 海水のろ過設備の点検整備は十分か 塩素滅菌、紫外線殺菌機等の整備は十分か 人工浄化設備の点検は十分か 殺菌海水、処理水の温度及び残留塩素測定 の記録は保管されているか		

処 理 工 程	危 害	衛 生 管 理 項 目	適 否	管 理 時 の 状 況
原料かき	<ul style="list-style-type: none"> 規格基準 大腸菌最確数 230 / 100 g 以下 一般細菌数 50,000 以下 貝毒 S R S V、食中毒菌の残存 	人工浄化を行わない場合、原料かきの水揚げは、当日行っているか 原料かきは海水 100ml 当たり大腸菌群最確数が70以下の海域で採取したものか それ以外の海域で採取した場合は殺菌海水等で浄化しているか		
かき洗浄	<ul style="list-style-type: none"> 汚泥等によるむき身の汚染 	原料かきは、処理場に入れる前にかき殻洗浄機で十分に洗浄しているか		
かきむき作業	<ul style="list-style-type: none"> 殺菌海水、処理水の殺菌不良による大腸菌、一般細菌、食中毒菌等の汚染 殺菌海水、処理水の温度管理不良による細菌の増殖 機械、器具等からの二次汚染 室温に長時間放置による細菌の増殖 異物の混入 	専用の清潔な作業着を着用しているか		
		手指の消毒は十分に行っているか		
		処理台、ボール、手袋は常に洗浄消毒を行っているか		
		冷却水（殺菌海水、人工海水）の残留塩素濃度は0.2mg/l以上か また、温度は5℃以下か		
		むき身かきを速やかに殺菌海水で洗浄後、冷却海水でむき身かきを5℃以下に冷却しているか		
		むき身作業中かきを長時間室温放置していないか むき身かきは、かきむき当日に樽詰め等により出荷しているか（処理日の異なるむき身の出荷は絶対行わないこと）		
保管	<ul style="list-style-type: none"> 大腸菌、一般細菌、食中毒菌等の増殖 	冷蔵庫で5℃以下で保管しているか		