

# 生かき生産管理の基本

## 海上

養殖海域の保全に努めましょう。  
適正な養殖管理に努めましょう。  
品質指標を設定をしましょう。

## 陸上

**微生物を減らす（人工浄化）・付けない・増やさないことが重要！**  
「むき身処理時間が短い」ことだけが「安全・安心」ではありません。  
**いかに目に見えない敵(微生物)の増殖や汚染を防止をするかが管理のポイントです！**  
衛生的な取扱い（清潔：作業員・施設・道具）  
低温処理（温度管理：むき後、5℃以下）  
迅速な取扱い（迅速処理）  
異物を入れない（混入防止）

### 生かき生産管理をする上で潜在する危害

生物的危害

- 有害赤潮微生物
- 病原微生物による汚染（例：腸炎ビブリア・病原大腸菌・S R S V・病原性ウイルス等）
- 自然毒（例：貝毒 { 麻痺性・下痢性 }）

化学的危害

- 有害化学物質
- 農薬
- 残留薬品
- 不許可の食品添加物と着色料
- 分解生成物

物理的危害

- 金属・ガラス等
- 人為的危害
- 作業員の取扱い不良（衛生・施設・機器・温度管理等の誤り）
- 異物の残存・混入等（かき殻・髪の毛等）

**養殖管理から出荷するまでの間にいかに「潜在的危害」を寄せつかせない対策をとるかが重要です。**

### 水揚げから出荷までの温度管理

生かきの鮮度の低下、病原菌や毒素の増殖を抑制するためには、水揚げしたかきを極力低温に保つことに努め、かきむき後は速やかに品温を5℃以下に保つことが重要です。なお、魚介類は、へい死した時点から鮮度が次第に低下し、温度が高い場合には病原菌や毒素も加速的に増殖します。また、貝類については、生きている状態であれば鮮度自体は低下しませんが、貝殻や腸内に付着している病原菌や毒素は増加することがあります。