

## 生かきに関する基準

赤穂市漁業協同組合

赤穂市漁協（坂越支所）に所属する生産者が兵庫認証食品として販売する「生かき」については、以下の要件を全て満たしていることを条件とする。

### 1. 対象食品

(1) 食品名：生かき

(2) 上記(1)の要件

- ① 組合が免許を受けた区画漁業権において養殖したマガキであること。
- ② 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。

### 2. 確認事項

(1) 個性・特長

- ① 一粒が15g以上の大粒であること。
- ② 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。
- ③ 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 組合が兵庫県から認定を受けた漁場改善計画（かき第6号）に基づき、同計画を遵守した養殖及び漁場管理を行い、漁場環境の保全に努めていること。  
当該養殖漁場に密殖を避けるため、組合の定めた総筏数150台の上限を遵守して生産を行うこと。
  - ウ 環境対策として、漁期終了後に海底清掃を実施すること。

(2) 安全性の確認

- ① 兵庫認証食品 水産物（養殖かき）審査基準の安全性の確認に示されている項目の全てを履行していること。
- ② 殻付きかき、むき身かきの洗浄水は、紫外線殺菌海水を使用すること。
- ③ 兵庫県が実施する貝毒検査において、出荷自主規制指導の基準を上回る検査結果となった場合、出荷自主規制指導に従うこと。
- ④ 次に掲げる定期検査を実施し、検査結果が各基準値を上回った場合は、速やかに組合及び生産者等関係者で協議し、販売の自粛など適切な対応を実施すること。
  - ア 養殖海域海水の定期検査については、組合（又はかき部会）が養殖漁期中に月1回の頻度を目安として実施すること。
  - イ 洗浄水の定期検査は、全生産者が養殖漁期直前に1回の頻度を目安として実施すること。
  - ウ 生産したかきの販売段階における衛生検査は、組合（又はかき部会）が1週間に3回（2日1回）の頻度を目安として実施すること。
  - エ 法令等に定められた衛生検査以外に、組合（又はかき部会）は週1回の頻度を目安としてノロウイルスの検査を実施すること。
- ⑤ 販売・宅配出荷時における表示は、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 を一括表示すること。

(3) 安心感の醸成

- ① 種苗購入から出荷までの工程を記録、保存し、消費者等の求めに応じて開示できること。
- ② 養殖、むき身加工、パック詰めの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。
- ③ 生産者は、それぞれ業務を統括する責任者を配置すること。

## Standard for Raw Oysters

### Ako City Fisheries Association

Regarding "raw oysters" which the producer belonging to Ako City Fisheries Association ( Sakoshi Branch) and sells as Hyogo approved food, it is subject to satisfying all the following requirements.

#### 1. Target Food

(1) Food name: raw oyster

(2) Requirements of (1)

- ① To be Pacific oyster cultivated in the fishery right area which the association was licensed.
- ② To be shell oyster or peel oyster which sold directly to consumers by direct sales place, parcel delivery service etc.

#### 2. Confirmations and Understandings

(1) Individuality and feature

- ① A large grain is one grain of 15g or more
- ② In case of peeling, it must be packed within 24 hours after peeling.
- ③ Production method

A. "1 year oyster" must be shipped within one year after droop

B. Based on the association's fishery improvement plan (Oyster No. 6) recognized by Hyogo, we should striving to conserve the fishery environment by compliance with the fishery management plan. To avoid dense planting in the fishery, production should follow the upper limit of the total number of rafts set by the union of 150 units.

C. As an environmental measure, cleaning sea floor after the end of the fishing season

(2) Confirmation of safety

- ① Implement all of the items stated in the safety confirmation of Hyogo Commodity Food Seafood (Aquiculture Oyster) Auditing Standards.
- ② Should use UV sterilization seawater as wash water for shell oyster, peel oyster.
- ③ Regarding the inspection of shellfish poisoning conducted by Hyogo prefecture, if inspection results exceed the standard, the producer should follow voluntary shipping regulation guidance.
- ④ If by any chance the result of regular inspection exceeds the standards, the inspector should promptly consult with the association, the producers and other concerned, and implement appropriate measures such as refraining from selling.

- A. Regular inspection of aquaculture area seawater shall be conducted by the association (or oyster subcommittee) during the fishing season with the frequency of once a month.
  - B. Regular inspection of washing water shall be implemented by all producers once before the aquaculture fishing season.
  - C. In addition to the hygiene inspection at the stage of sales of the produced oysters, the association (or oyster subcommittee) should implement simple inspection of three times a week (every second day).
  - D. In addition to hygiene examinations prescribed by laws and regulations, the association (or oyster committee) should implement simple norovirus testing once a week.
- ⑤ Regarding the display for selling and delivery, the following information must be shown clearly:
- A. name
  - B. expiration date
  - C. location of the production and name of worker
  - D. whether it is raw food or not
  - E. storage procedure
  - F. sea area

(3) Create a reliable environment

- ① Record and save the process from purchase of seeds to shipment and disclose according to consumer's request
- ② The whole processes of aquaculture, peeling, and packing, should be available for consumers field trip.
- ③ The producer should arrange the person responsible for supervising each operation.