

(別紙)しずおか食セレクション認定制度における安全への取組

(天然水産物)

項目	取組の内容
1 漁獲時の管理	<ul style="list-style-type: none">・高級魚の活魚の管理方法(活魚槽の海水量、適切な酸素量、温度)・高級魚等の魚箱保管(敷氷、上氷の量、低温管理)・多獲性魚(アジ、サバ、イワシ等)の低温管理・シラスなどの小さな魚の低温管理
2 漁港へ運ぶまでの管理	<ul style="list-style-type: none">・漁獲物の適正な保管(船上に放置していないか)・魚槽内における漁獲物の状態(入れ過ぎていないか)・保冷箱を活用した低温保管・魚槽に使用する水の質
3 漁船や魚槽の管理	<ul style="list-style-type: none">・漁獲後の船上管理(血液や肉片などの残渣を除去)・漁獲物の投入口や蓋の管理(清潔にしているか)・魚槽の洗浄方法(水道水や殺菌された海水で洗っているか)・器具、魚箱、保冷箱の定期的な掃除
4 漁場の環境管理等	<ul style="list-style-type: none">・排水の管理(油や油を含んだ排水を海面に投棄していないか)・清潔な長靴や作業服の使用・清潔な取水用ホースの使用
5 荷さばきとセリ	<ul style="list-style-type: none">・長靴の殺菌・いけす、選別、計量等で使用する水の質・選別した魚介類の適正な管理(耐水性、耐腐食性の魚箱や陳列台、衛生的なシート等の使用)・荷さばき場及びセリ場の整理、整頓、清掃状況
6 衛生管理	<ul style="list-style-type: none">・トイレの清掃・手洗いの徹底・その他衛生的な生産、出荷のため取り組んでいること
7 情報提供等	<ul style="list-style-type: none">・JAS法等の食品関係法令に適合した表示・生産情報の開示請求への対応・商品についての問合せやクレーム処理の体制