



隠岐の島々の清らかな海が育んだ
安心・安全ないわがきをお届けします



隠岐のいわがきブランド化推進協議会

〒652-8502 島根県隠岐郡隠岐の島町 隠岐1224番地
隠岐のいわがきブランド化推進協議会事務局 (島根県隠岐の島町水産物水産物センター)
Tel.08512-2-9050 Fax.08512-2-9074

隠岐のいわがきトレーサビリティ <http://www.oki-iwagaki.com/>

隠岐のいわがき 検索



『隠岐のいわがき 清海』3つの安心!

サンプル検査により安全確認してからお届け、だから安心

安全・安心システム
新たな取り組み



検査機関

※食品衛生法に基づく登録検査機関

安心1

出荷するいわがきのサンプル検査による衛生基準クリアの確認後出荷

安心2

生産施設・手順についての衛生管理を第三者機関（島根県隠岐保健所・隠岐支庁水産局）により定期的に監視



監視機関

- ・島根県隠岐保健所
- ・島根県隠岐支庁水産局

隠岐のいわがき
せい かい
清海



安心3

未開封の状態でお届け



トレーサビリティシステムにより、生産情報が確認できます。

消費者・飲食店様

3つの安心! 詳しく教えます!

安心

1

サンプル検査で衛生基準クリアを確認後に出荷

紫外線殺菌海水



①紫外線殺菌海水で20時間以上浄化(イワガキの体内をきれいに)します。

②1水槽あたり25個*のイワガキを検査します。

ノロウイルス	検出されず
大腸菌最確数	230/100g以下
一般生菌数	50,000/g以下

*1水槽あたり約1,000個。残りは検査結果が判明するまで水槽内で管理します。

③衛生基準クリアを確認した後、残りのイワガキを出荷します。

安心

2

第三者機関(島根県隠岐保健所・隠岐支庁水産局)が衛生管理を定期的に監視



第三者機関
島根県隠岐保健所・
隠岐支庁水産局

衛生管理
の
監視

衛生管理
の
徹底



隠岐のいわがき
衛生管理
マニュアル

生産者



「イワガキの衛生管理マニュアル(島根県策定)」に準拠した「隠岐のいわがき衛生管理マニュアル(隠岐のいわがきブランド化推進協議会策定)」による統一した衛生管理を生産者が徹底するとともに、第三者機関(島根県隠岐保健所・隠岐支庁水産局)による管理工程の定期的な監視を行っています。

安心

3

隠岐からお客様のお手元に未開封の状態でお届け

隠岐



お客様



隠岐から未開封の状態で、生産者からお客様に直接お届けすることで、輸送中のイワガキへのウイルスや細菌による二次汚染を防ぎます。

また、トレーサビリティシステムにより、養殖海域や検査結果などの生産情報が確認できます。