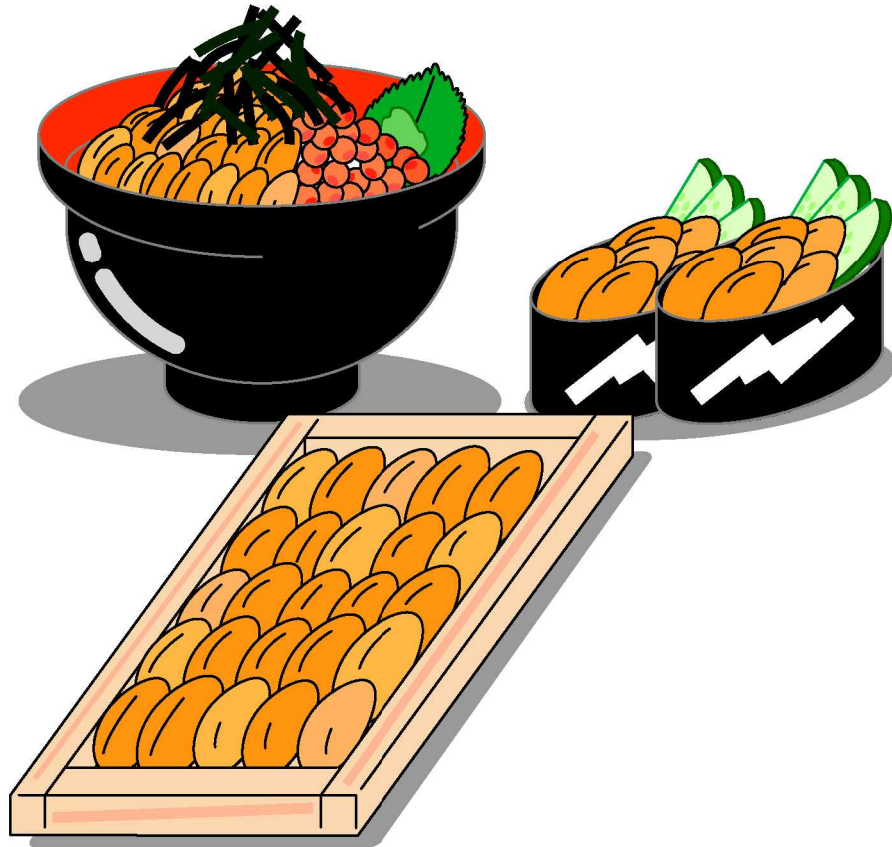


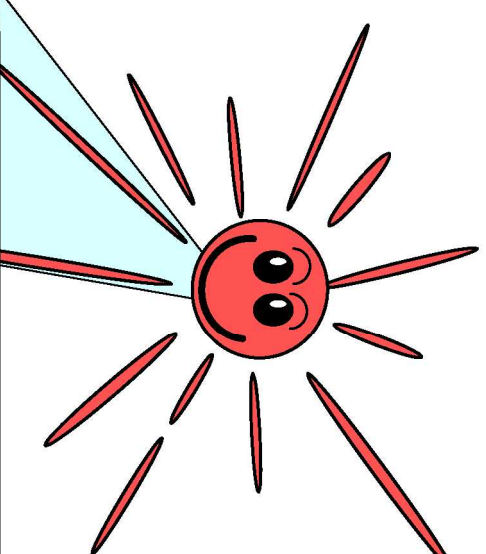
板うに 品質・衛生管理マニュアル



山口県水産研究センター

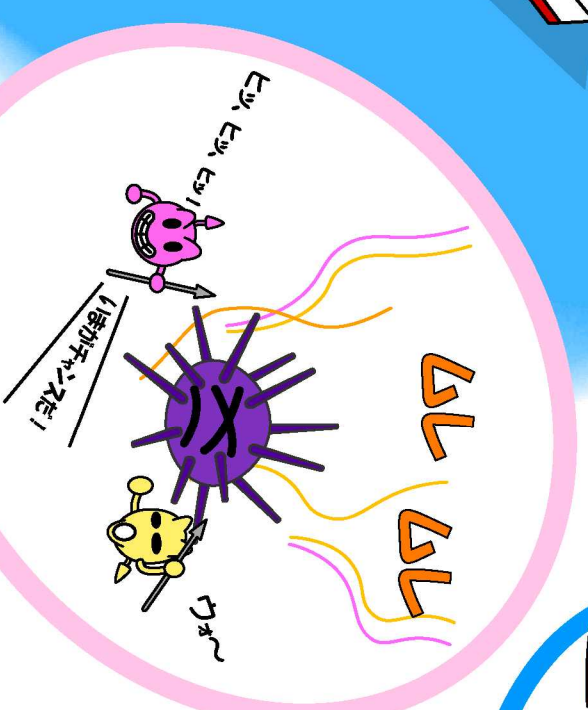
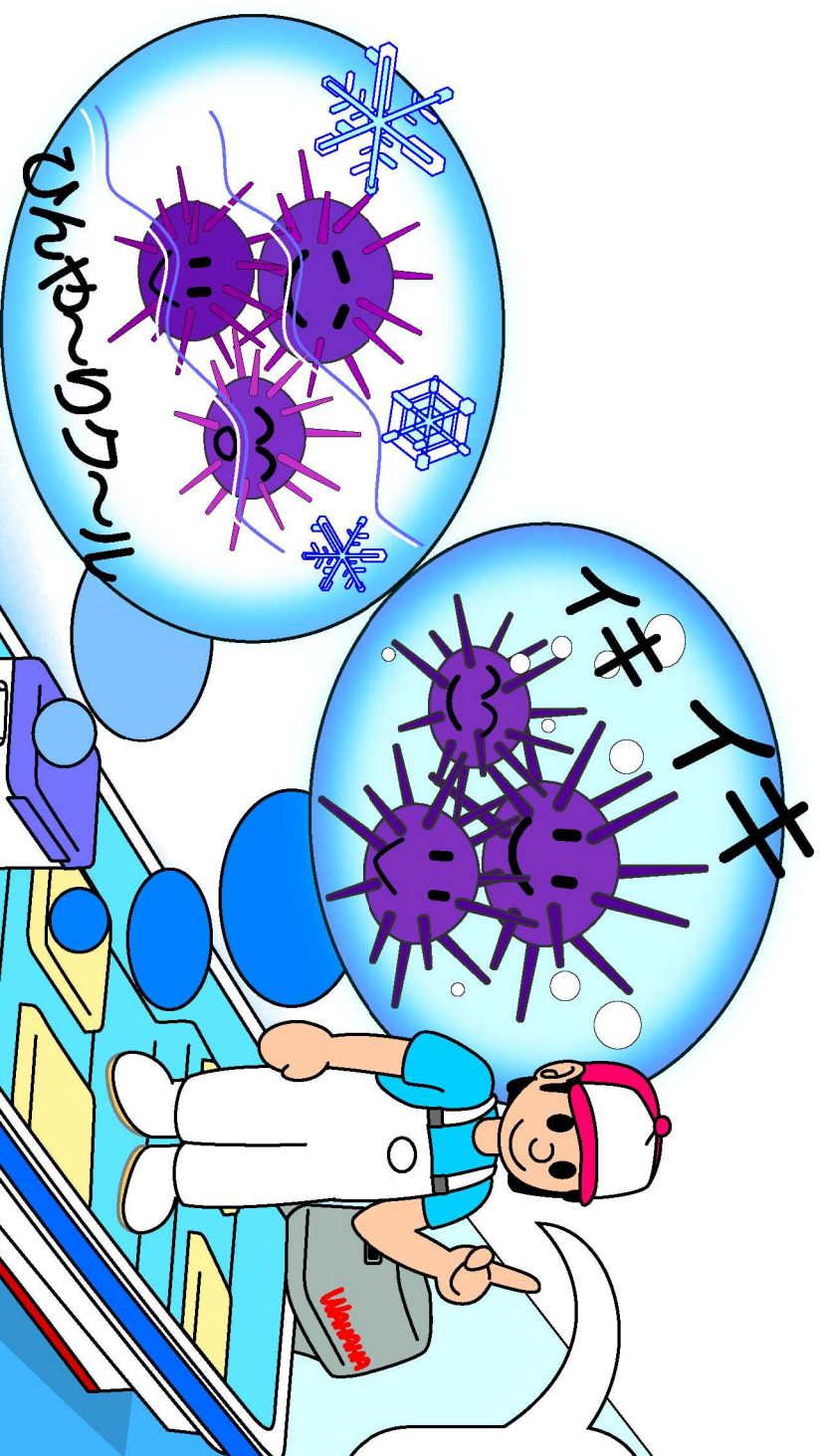
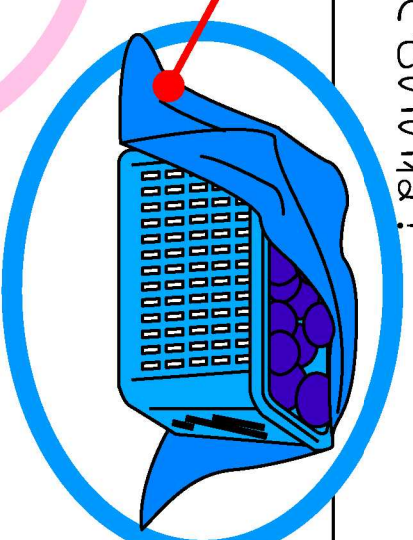
漁獲中、漁獲後の保管方法

活力のある元気なウニを持ち帰るために



元気な活力の強いウニを持ち帰るために
直射日光をさけ、涼しいところに、保管しましょう。
「クーラーボックス」や「生け簀」に入れたり
断熱シート等をかぶせてもいいね！

断熱シート等



蒸れないように注意！

作業前の注意①

作業前に手指及び器材の洗浄・殺菌を行いましょう！



作業前の注意②

殻割り作業前に付着物や菌を洗い流しましょう。

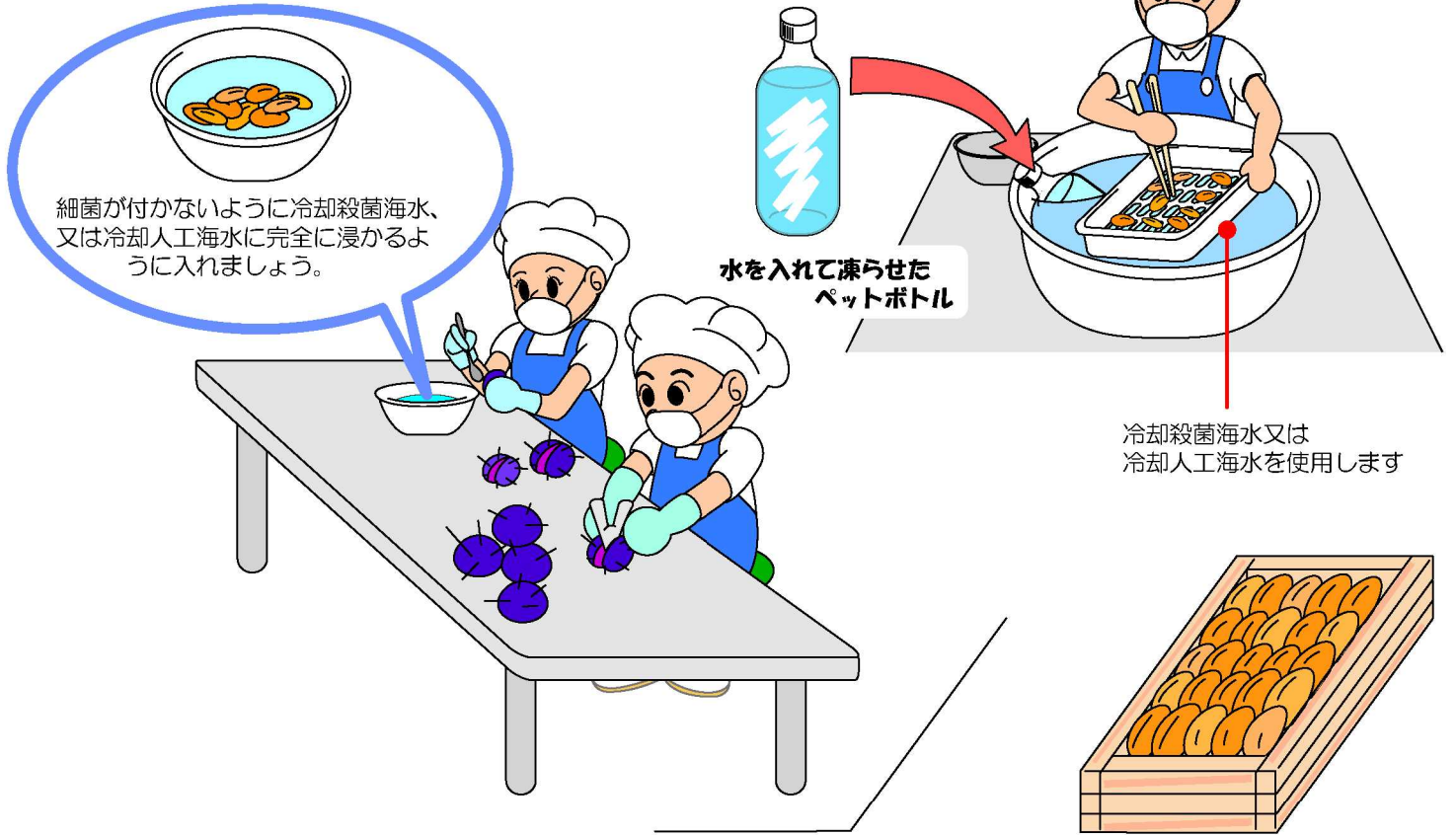
室内での放置時間が長い場合こまめに冷蔵庫に入れよう！



きれいになったウニに菌をつけないように水切りを十分して冷暗所又は冷蔵庫に保存する。

加工時の衛生管理

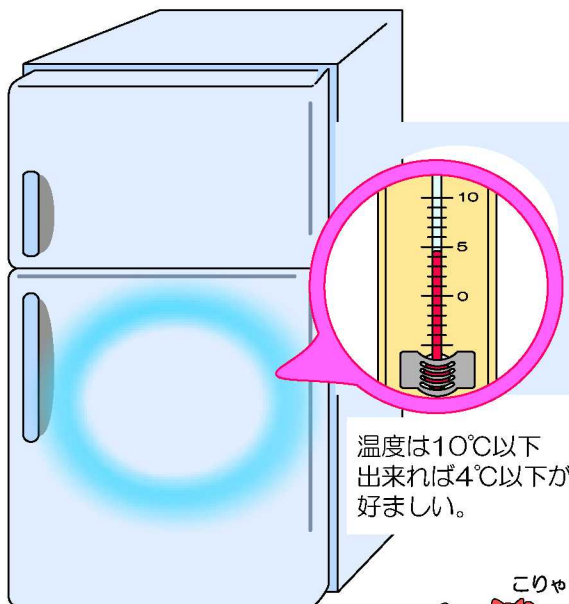
作業は涼しいところで、手早く行いましょう



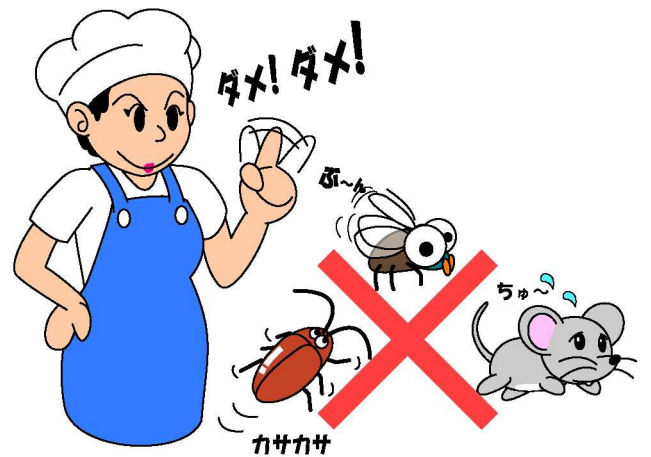
製品の保管と、作業環境の注意点

出来上がった製品は冷蔵庫に保管しましょう。

作業場に害虫や、ネズミが入らないようにしましょう。



こりゃーかなわん
ちかづけないよ〜





安全で安心な生うにを！

山口県水産研究センター・外海研究部
〒759-4106 山口県長門市仙崎2861-3
TEL 0837-26-0711