

## ハム・ソーセージ類認証基準検討概要

### ◎ ハム・ソーセージ類認証基準検討委員会

所 属	役 職	氏 名
道立食品加工研究センター加工食品部	主任研究員	井上 貞仁
(株)丸井今井商品本部	道産品バイヤー	氏家 完二
(株)Q&C	代表取締役	奥野 和弘
(社)北海道消費者協会商品テスト部	部長	河道前 伸子
帯広畜産大学畜産科学科	教授	三上 正幸
北海道シェフクラブ	代表	向瀬 肇
(社)日本食肉加工協会検査所	部長	山田 順一
(株)北海道畜産公社開発部	部長	山近 秀和

### ◎ 基準の要点

- ・ 豚のロース肉を整形し、塩漬けし（無塩漬ハムにあっては塩漬しないで）、ケーシング等で包装した後、くん煙し及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの
- ・ ブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
- ・ 道内に製造所を有する者
- ・ 主たる原材料である豚肉は、道産品とする。
- ・ 道内において出生から肥育、と畜されたもの
- ・ 原料肉の生産農場及び当該農場における飼育管理の方法などが確認できる
- ・ HACCP段階評価5以上
- ・ 食品添加物の量の減、使用数の減

### ◎ 道産食品独自認証制度モデル事業認証事業者

モデル事業認証事業者
伊藤ハムデイリー(株)小樽工場
春雪さぶーる(株)早来工場
ホクレン農業協同組合連合会江別工場
ニチロ畜産(株)
丸大大金ハム(株)
(株)オホーツククリーンミート
(有)トンデンファーム
(有)むかわソーセージ工房
社会福祉法人めぐみ会フレンズ協同作業所
北海道中標津農業高等学校
10社