

平成19年度第2回 醤油いくら認証基準検討整理表

H19.9.27 NO1
課題・参考資料

項目	検討事項	基準提案事項	課題・参考資料
1 定義	① 製造工程 ② 醤油いくら		○ 製造工程 別紙のとおり
2 主たる原材料	① 北海道沿岸で漁獲された秋さけ ② 秋さけの魚体鮮度保持 ③ 生卵、冷凍卵の使用 ④ 分離卵以外の原料 ・ 道産原材料を使用した調味液 (醤油、アルコールなど) ・ 添加物の使用種類	① 主たる原材料は、北海道の沿岸水域で道内に居住する漁業者が漁獲した秋鮭の分離卵とし、漁獲した水域が漁獲記録等で確認できるものとする。 ② 漁獲した秋鮭は、水氷を用いるなど、鮮度保持管理が十分に施されたものを使用し、生産履歴が検証できるものとする。 ③ 分離卵以外の原材料（調味液、添加物など）については、道産の原材料を使用する。 ただし、道産の原材料の取得が困難な場合は、他の方法も検討する。	
3 表示	① 原産地 ② その他の情報 ③ 表示禁止事項	① 食品の容器又は、包装の表示方法については、法令、要綱及び認証マーク表示基準の規定によるもののほか、次の定めるところによる。 ② 主たる原材料の原魚の生産地を表示すること この場合は、原魚の生産地については、原魚が漁獲された水域の名称、水揚げした港名又は水揚げされた港が属する地域名等を表示する。	

資料-2

平成19年度第2回 醤油いくら認証基準検討整理表

H19.9.27 NO 2
課題・参考資料

項目	検討事項	基準提案事項	課題・参考資料
4 生産情報の開示	① 生産仕様書		別紙参考 生産仕様書（塩いくら）
5 製造工程の管理	① HACCP に基づく衛生管理導入評価事業の導入について	<p>① 製造工程の管理については、法令の規定による。</p> <p>② 製造工程の衛生管理に関しては、道の策定した「HACCP に基づく衛生管理導入評価事業」に基づく、評価6段階以上とする。</p> <p>③ 原魚の鮮度保持及び分離卵の温度管理、衛生管理については、次のとおりとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 原魚は、水氷又は低温庫により10℃以下で鮮度保持されているものもちいること。 <p>④ 原魚、原卵及び分離卵の衛生管理に関しては、次の定めるところによること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 原魚、原卵及び分離卵の洗浄は、次に掲げるものを使用し、流水により行うこと。 <p>ア) 飲用に適する水 イ) 飲用に適する水を使用した人工塩水 ウ) 滅菌海水（原魚及び原卵の洗浄に限る。）</p>	<p>HACCP 評価の目的 この事業は、道内製造加工業者の自主的な衛生管理の向上を目的として、HACCP の手法を参考に北海道が創設したものである。 （評価基準）</p> <p>段階8 HACCP に基づいた高度な自主管理を実施しています。</p> <p>段階7 HACCP に基づいた自管理に積極的に取り組んでいます。</p> <p>段階6 HACCP に基づいた自主管理に取り組んでいます</p> <p>段階5 HACCP に基づいた自主管理に取り組み始めました。</p> <p>段階4 自主管理ができており HACCP に基づいた取り組みが可能です。</p> <p>段階3 自主管理に積極的に取り組んでいます。</p> <p>段階1～2 自主管理に取り組み始めました。</p> <p>段階1未満 もう少し努力しましょう</p>

平成19年度第2回 醤油いくら認証基準検討整理表

H19.9.27 NO 3
課題・参考資料

項目	検討事項	基準提案事項	課題・参考資料
5 製造工程の管理	② 製品の検査基準	⑤ 製品の検査基準について <ul style="list-style-type: none"> ・ 大腸菌群、腸管出血性大腸菌 (O157)、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌は陰性であること。 ・ 亜硝酸根は、0.0050g/kg 以下であること。 ・ 一般生菌数は 10^4 /g 以下であること。 	別紙 塩いくらの認証基準での製品検査基準 別紙 製造工程フロー図
6 商品特性の評価	① 特別の原材料や製造方法、地域特性や機能性など、特徴となる任意の商品特性を一つ以上有する食品であること。		
7 官能検査	① 消費者検査 評価項目、評価方法 ② 専門家検査 評価項目、評価方法		品質、色沢、香味、形態、きょう雑物等

参 考

塩いくら生産仕様書

項 目	主 な 内 容	左記のうち開示する報報
①商品特性	製品の特徴 確認方法	製品の特徴
②製造工程 フロー	使用原材料から製品出荷までのフロー図 製造方法	
③施設、 機械器具	配置図 ゾーニング図 種類、能力、保守点検方法	
④原材料	原魚の仕入先、漁獲水域、原魚の購入から原材料の加工処理までに要する時間、受入方法、保管方法（常温・冷蔵の別、温度、時間） 食塩、添加物（亜硝酸ナトリウム）の規格書	原材料名、漁獲水域
⑤原魚・ 原卵洗浄	洗浄水の種類（水道水、地下水、〇〇%塩水、殺菌海水等）、流水洗浄の方法、水質検査（水道水以外の水）	
⑥卵粒分離	分離方法	
⑦分離卵洗浄	洗浄水の種類（水道水、地下水、〇〇%塩水等）、流水洗浄の方法、水質検査（水道水以外の水）	
⑧水切り	水切り方法（自然乾燥・機械乾燥）、水切り時間	
⑨塩水漬け	塩漬方法、用塩量（〇〇%食塩水等）、時間、冷却の有無、添加物（亜硝酸ナトリウム）の使用の有無	塩漬方法、用塩量、時間、添加物（亜硝酸ナトリウム）の使用の有無
⑩攪拌	攪拌方法、時間	
⑪塩水漬け後の 水切り	水切り方法、温度、時間	
⑫製品化（計量 ・包装）	計量・包装の方法、金属探知機使用の有無	
⑬最終検査	製品検査（異物、亜硝酸根、微生物、官能等）、その他器具等の拭き取り検査等の方法及びモニタリング	検査方法
⑭製品・包装形 態	木箱詰め・ビン詰め等包装資材の管理方法	
⑮保管	温度、賞味期限	
⑯廃棄物処理	廃棄物の保管方法、処理方法	
⑰表示事項	容器包装の記載、認証マーク管理	容器包装
⑱不良品及び異常 についての処 置	不良品及び異常が発生した場合の処理方法 苦情処理方法、回収方法	
⑲管理記録の作 成及び保存	記録様式 保存期間	
⑳従業員の衛生 管理及び教育訓 練	健康管理 衛生管理 従業員研修	

◎ 別表 製品検査基準

区 分		基準	検査の方法
亜硝酸根		0.0050g/kg 以下	「第2版食品中の添加物分析法」(厚生省生活衛生局食品化学課)
一般生菌数		10 ⁴ /g以下	食品衛生法食品規格基準・冷凍食品成分規格(無加熱摂取冷凍食品)による。
大腸菌群		陰性	食品衛生法食品規格基準・冷凍食品成分規格(無加熱摂取冷凍食品)による。
病原微生物	腸管出血性大腸菌 O 157	陰性	「腸管出血性大腸菌O 157の検査法について」(平成9年7月4日付け衛食第207号・衛乳第199号厚生省生活衛生局食品保健課長・乳肉衛生課長通知)による。
	腸炎ビブリオ	陰性	食品衛生法食品規格基準・ゆでだこ成分規格による。
	黄色ブドウ球菌	陰性	「食品衛生法施行規則及び食品添加物等の一部改正について」(平成5年3月17日付け衛乳第54号厚生省生活衛生局長通知)による。

平成19年9月11日

北海道渡島支庁長 畑 秀 叔 様

八雲産熊鮭醤油いくら普及協議会

代表 八雲町漁業協同組合

代表理事組合長 大 林 弘



道産食品独自認証制度新規対象品目について（ご依頼）

初秋の候 貴職におかれましてはますますご健勝のこととお慶び申し上げますとともに、日頃より当組合に対しご指導、ご鞭撻を賜り心から厚くお礼申し上げます。

さて、八雲町は明治初期に旧尾張徳川家により開拓の鉞が入り、移住者による農場の開墾と併せて、町内屈指の河川である遊楽部川において、鮭魚蕃殖事業の育種が旧尾張藩主徳川慶勝公により進められ、現在の道南地方の鮭のふ化事業の礎となったところです。

遊楽部川の鮭は大型で鼻曲がりと呼ばれ、北海道でも噴火湾に来遊し、特にこの地でのみ多く捕獲され学術的にも固有種と言われ、魚体・魚卵ともに他の地域と比較し大型であると評されています。

この鮭の特徴を広く普及したいことから、八雲町漁業協同組合青年部では平成7年より山漬けの製造に取り組み、平成17年には「遊楽部熊鮭」としての商標登録し、更には道産食品独自認証制度により認証を取得し、大手百貨店での販売にまでつながり、広く認めされた商品として成長してきました。

今後は、八雲産の特徴とされる鼻曲がり鮭の更なる商品価値を高めるために、地元の製造技術を駆使して「醤油いくら」を共同研究し製品化することを「八雲産熊鮭醤油いくら普及協議会（下記参照）」を組織し検討しております。

この製品化に当たっては協議会において、別紙のとおり醤油いくらについての基準骨子（案）を作成し、道産食品独自認証制度を目指していることから、基準品目として採用していただきご検討くださるようご依頼申し上げます。

八雲産熊鮭醤油いくら普及協議会の構成

八雲町漁業協同組合、株式会社イチヤママル長谷川水産
服部醸造株式会社

醤油いくら認証基準骨子（案）

◎ 主たる原材料

- ① 主たる原材料は、八雲町の沿岸水域で八雲町の漁業者が漁獲した秋鮭の分離卵とし、漁獲した水域が漁獲記録等で確認できるものとする。
- ② 漁獲した秋鮭は、水氷を用いるなど鮮度保持管理が充分の施されたものを使用し、生産履歴が検証できるものとする。
- ③ 分離卵以外の原材料（調味液、添加物など）については、道産の原材料を使用する。ただし、道産の原材料の取得が困難な場合は他の方法も検討する。

◎ 表示

食品の容器又は包装の表示については、法令、要綱及び認証マーク表示基準の規定によるもののほか、次の定めるところによる。

主たる原材料の原魚の生産地を表示すること

この場合は、原魚の生産地については、原魚が漁獲された水域の名称、水揚げした港名又は水揚げされた港が属する地域名等を表示する。

◎ 製造工程の管理

- ① 製造工程の管理については、法令の規定による。
- ② 製造工程の衛生管理に関しては、道が策定した「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」に基づく、評価を6段階以上とする。
- ③ 原魚の鮮度保持及び分離卵の温度管理、衛生管理については次のとおりとする。
 - ・ 原魚は、水氷又は低温庫による10℃以下で鮮度保持されているものをもちいること
- ④ 原魚、原卵及び分離卵の衛生管理に関しては、次の定めるところによること。
 - ・ 原魚、原卵及び分離卵の洗浄は、次に掲げるものを使用し、流水によりおこなうこと。
 - ア 飲用に適する水
 - イ 飲用に適する水を使用した人工塩水
 - ウ 滅菌海水（原魚及び原卵の洗浄に限る。）

⑤ 製品の検査基準について

- ・ 大腸菌群、腸管出血性大腸菌（O157）、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌は陰性であること
- ・ 亜硝酸銀は0.0050 g/kg以下であること
- ・ 一般生菌数は 10^4 /g以下であること

平成 19 年 9 月 7 日

要 望 書

北海道根室支庁長 様

標津町水産加工振興協会有志一同

道産食品独自認証制度における醤油いくら 製品の認証対象の承認について

平成 12 年 9 月よりスタートした「標津町地域ハサップシステム」は、標津産魚介類の加工段階のみならず、原料の生産段階においてもハサップ手法を取り入れて衛生管理を徹底し、北海道が進める道産食品「安全・安心フードシステム」に対応しています。

平成 17 年度の塩いくら製品の認証の際には、秋サケの生産段階における地域ハサップ基準を一部採用していただき、地元水産加工業者が道内での認定第 1 号を受け、併せて 4 企業が塩いくら製品の認定を受けたところ
です。

醤油いくら製品は、北海道を代表する水産加工品に成長し、その品質や安全性に対し、企業のモラルや意識のレベルアップが今後ますます必要になって来ます。

製品の安全管理に対して真摯に取り組んでいる企業の製品が正しく評価される基準のもとに、「醤油いくら製品」を道産認証の対象にしていただきますよう特段のご高配をお願い申し上げます。

醤油いくら認証基準骨子（案）

1 主たる原材料

- ①主たる原材料は、道内に居住する漁業者が北海道の水域で漁獲した秋さけの分離卵とし、漁獲した水域が漁獲記録等で確認できるものとする。
- ②漁獲された秋さけは、水氷を用いるなど鮮度保持管理が十分に施されたものを使用し、生産履歴が検証できるものとする。
- ③分離卵以外の原材料（調味料、添加物など）については・・・検討

2 表示

- ①食品の容器又は包装の表示方法については、法令、要綱の定めによるものとする。

3 製造工程の管理

- ①製造工程の管理については、法令の規定によるものとする。
- ②道が策定した「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」に基づく保健所の評価を受け、評価基準は段階6以上とする。
- ③原魚の鮮度保持及び分離卵の温度管理、衛生管理については・・・検討
- ④製品の検査基準については・・・検討