

みそ認証基準（案）

第 1 適用の範囲

この基準は、道産食品独自認証制度実施要綱（以下「要綱」という。）に定める認証基準のうち、米みそに適用する。

第 2 定義

この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
米みそ	大豆を蒸煮し、米麴を加えたものに食塩を混合し、発酵、熟成させた半固形状のもの

第 3 主たる原材料

主たる原材料の米及び大豆は、道内において生産されたものとする。
 なお、大豆については品種又は銘柄の確認ができるものとする。

第 4 表示

製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、次の定めによるものとする。

- 1 原材料の生産地名を「北海道」と表示すること。

第 5 生産情報の開示

認証事業者は、別表 1 の生産仕様書の右欄に掲げる情報を開示すること。

第 6 製造工程の管理

製造工程の管理については、法令の規定によるもののほか、次の定めによるものとする。

- 1 道が策定した「H A C C P 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、段階 5 以上であること。
- 2 認証事業者は、1 に定める保健所の評価を毎年受けること。
- 3 別表 1 の左欄に掲げる項目に関して、中欄に掲げる内容の生産仕様書を作成し、当該生産仕様書に基づく管理の結果を記録し、保存すること。
- 4 米及び大豆以外の原材料については、次の定めによること。
 (1) 食塩及び酒精（アルコール）のみとする。

- (2) 検査証明書(規格書)を毎年入手し、保存することとし、入手先を変更した場合は、その都度、新しいものを入手すること。

第7 商品特性の評価

商品特性については、次の定めによるものとする。

- 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。
- 2 1の特性は、次に掲げる条件を満たしていること。
 - (1) 客観的な方法により確認できること。
 - (2) 食品の内容物を誤認させるものでないこと。

第8 官能検査

最終の評価判定は、次に定める消費者による嗜好型官能検査(以下「消費者検査」という。)及び専門家による分析型官能検査(以下「専門家検査」という。)の総合評価によるものとする。

1 消費者検査

- (1) 検査を行うパネルは、25名以上とする。
- (2) パネルの選定に当たっては、購入する製品の種類、購入の頻度等について、事前にアンケート調査を実施し、調査の結果から性別、年齢層、職業層に極端な偏りが無いこととする。ただし、特定の消費者を対象とした製品であって、事業者の申出があった場合は、パネルの構成を配慮することができるものとする。
- (3) 検査の前に、検査のコーディネーターからパネルに対し、製品の基礎的知識、評価対象の商品特性、検査方法等について説明した上で検査を実施するものとする。
- (4) 各パネルが評価対象の食品を試食し、次の表により点数を算出するものとする。

評価	評価点	評価に当たったコメント
好ましい	5	
やや好ましい	4	
普通	3	
あまり好ましくない	2	
好ましくない	1	

- (5) (4)の評価結果、全パネルの評価点の平均を算出した上で、2の専門家検査に移行するものとする。

2 専門家検査

- (1) 検査を行うパネル数は、5名以上の奇数とする。
- (2) パネルの選定に当たっては、製品の製造方法、品質及び官能検査に一定の知識と経験を有する者とする。
- (3) 検査の前に、検査のコーディネーターからパネルに対し、評価対象の商品特性、検査方法等について説明し、検査を実施するものとする。

(4) 検査は、次の表の左欄に掲げる4項目の評価を行い、すべての項目で右欄に掲げる基準に適合するものを合格とし、パネルの意見が分かれた場合は、多数の評価で合否を判定する。

なお、合否の判定に当たっては、1の消費者検査の結果を尊重するものとする。

色	色合いが良好で、照り、さえのあるものが良く、くすみや変色のないこと。
香り	芳香があり心地よい発酵香があること。酸味、未熟香、異臭がないこと。
味	塩味が馴れていて、苦味や渋味のなく、調和があり旨みがあること。未熟味、旨み不足、異味がないこと。
組成	未消化の粒がなく均質であること。粘らず舌触りにざらつきがなく、なめらかなこと。硬さが良好であること。

附則

- 1 この基準は、平成 年 月 日から施行する。
- 2 第6の1に規定する「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については、基準の施行日から平成19年3月31日までの間、同項の規定にかかわらず、段階4以上とする。

別表1 生産仕様書

項 目		主 な 内 容	左記のうち開示する情報
商品特性		製品の特徴 確認方法	製品の特徴
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	
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	
原材料	米	仕入先、生産地、受入検査方法、保管方法	
	大豆	仕入先、生産地、品種又は銘柄、 受入検査方法、保管方法	
原材料の加工		浸漬、蒸煮、発酵、熟成、殺菌	
その他原材料		食塩、麴、酵母、酒精（アルコール）	
最終検査		出荷前検査（異物）の方法	検査方法
保管		温度、時間	
廃棄物処理		廃棄物の保管方法、処理方法	
表示事項		容器包装の記載 認証マーク管理方法	
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	
管理記録の作成 及び保存		記録様式 保存期間	
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	