

平成17年度道産食品独自認証基準委託について

1. 平成17年度認証品及び基準検討機関

認証品	基準検討機関
そば	(財)日本穀物検定協会 北海道支部
いくら	(社)北海道水産物検査協会
アイスクリーム	(財)十勝圏振興機構

2. 平成17年度認証品及び基準検討機関(予定)

認証品	基準検討機関
みそ	(財)日本穀物検定協会 北海道支部
ワイン	(社)日本ソムリエ協会北海道支部

委託業務処理要領

- 第1 業務名
道産食品独自認証制度認証基準原案作成委託業務（そば）
- 第2 業務の目的
道が平成17年度から運用を開始する道産食品独自認証制度における、そばの認証基準原案を作成することを目的とする。
- 第3 業務の内容及び処理手順
本業務は、次に定めるところにより、処理するものとする。
なお、処理に当たっては、あらかじめ道産食品独自認証制度実施要綱、道産食品独自認証制度認証手続要領及び各種認証基準を承知すること。
- 1 基礎資料の収集
次の資料を収集すること。
 - (1) 生産方法
 - ア 使用原材料
 - イ その他原材料の種類（副材料、添加物、アルコールなど）と使用状況
 - ウ 製造加工の方法
 - エ 品質管理及び衛生管理の方法
 - オ 出荷の形態（容器包装、荷姿、量目など）
 - カ 流通実態
 - (2) その他
 - ア 類似する他の認証基準又は生産基準
 - イ その他関連する資料
 - 2 聞き取り調査
1の基礎資料について、事実確認や詳細のデータ収集等が必要なものについて、研究者や事業者等から聞き取り調査を行うこと。
 - 3 検討資料の作成
1及び2の知見をもとに、次の検討資料を作成すること。
なお、検討資料は、あらかじめ道と協議の上、完成させること。
 - (1) 生産行程フロー
そばの生産行程及び検査、原材料の搬入から製造加工、出荷までの行程をフロー図として整理すること。なお、製造加工の方法に、顕著で明確な違いとして複数のものが認められる場合は、当該方法の違いが分かるよう作成のこと。
 - (2) 認証基準検討表
別紙「認証基準検討表」を基本として、原案のたたき台となる検討資料を作成すること。
 - 4 専門家による検討会議の開催
次により、そばの製造加工、衛生管理、流通などに詳しい外部の専門家を召集し、3の(2)で作成した検討資料について、意見を聴取し整理すること。
 - (1) 専門家の選定人数は、5名以上とする。
 - (2) 出席者の選定に当たっては、あらかじめ道と協議すること。
 - (3) 会議の開催は、4回を標準とする。
 - (4) 各検討会終了後、速やかに、議事要旨及び検討結果を取りまとめ、道に提出すること。
 - 5 認証基準原案の作成
4の検討結果を踏まえ、認証基準原案を作成すること。
- 第4 業務処理計画書の提出
業務の円滑な執行を確保するため、当該業務の作業工程を明らかにした業務処理計画書を道に提出し、必要に応じてその指示を受けること。
- 第5 実績報告書の提出
第3の業務を完了したときは、速やかに、処理成果を記載した実績報告書及び成果品（第3の5の認証基準原案）を提出すること。

(そば)

(別紙)

認証基準検討表

項目	主な検討事項
1 定義	(対象とするそばの定義は、項目2以降の検討終了後に整理)
2 原材料 (1)そば (2)小麦粉等 (2)その他	そば粉の種類(石臼碾き、ロール挽き)、産地範囲 種類、品質、産地範囲 食塩、小麦グルテン、添加物、アルコール類等の使用基準
3 表示 (1)原産地 (2)その他情報 (3)表示禁止事項	 そば粉・小麦粉等の使用割合、品名(生そば、生めん、乾麺、韃たん等) 石臼碾き、ロール挽き
4 衛生管理	H A C C Pに基づく衛生管理導入評価事業の導入の可否及び段階 上記以外の基準の有無
5 製造方法 (1)製造加工 (2)容器包装 (3)品質基準	原材料の検査、水回し、練り、引きのばし、切り、製品検査の方法 容量、容器種類 加水分量
6 生産仕様書	項目及び記載事項、開示すべき情報
7 官能検査 (1)消費者検査 (2)専門家検査 (3)その他検査	カテゴリー分け、標準品の設定、評価方法 評価項目、評価方法 科学的分析の必要性、その他検査
8 その他	その他の基準

委託業務処理要領

- 第1 業務名
道産食品独自認証制度認証基準原案作成業務（いくら）
- 第2 業務の目的
道が平成17年度から運用を開始する道産食品独自認証制度における、いからの認証基準原案を作成することを目的とする。
- 第3 業務の内容及び処理手順
本業務は、次に定めるところにより、処理するものとする。
なお、処理に当たっては、あらかじめ道産食品独自認証制度実施要綱、道産食品独自認証制度認証手続要領及び各種認証基準を承知すること。
- 1 基礎資料の収集
次の資料を収集すること。
 - (1) 生産方法
 - ア いからの種類（塩蔵、醤油など）及び生産の方法
 - イ その他原材料の種類（添加物など）
 - ウ 製造加工の方法
 - エ 品質管理及び衛生管理の方法
 - オ 出荷形態（容器包装、荷姿、量目など）
 - (2) 道内事業者の動向
 - ア 類似する他の認証基準又は生産基準
 - イ その他関連する資料
 - 2 聞き取り調査
1の基礎資料について、事実確認や詳細のデータ収集等が必要なものについて、研究者や事業者等から聞き取り調査を行うこと。
 - 3 検討資料の作成
1及び2の知見をもとに、次の検討資料を作成すること。
なお、検討資料は、あらかじめ道と協議の上、完成させること。
 - (1) 生産行程フロー
原材料の搬入から製造加工、出荷までの行程をフロー図として整理すること。
なお、製造加工の方法に、顕著で明確な違いとして複数のものが認められる場合は、当該方法の違いが分かるよう作成のこと。
 - (2) 認証基準検討表
別紙「認証基準検討表」を基本として、原案のたたき台となる検討資料を作成すること。
 - 4 専門家による検討会の開催
次により、いからの製造加工、衛生管理、流通などに詳しい外部の専門家を召集し、3の(2)で作成した検討資料について、意見を聴取し整理すること。
 - (1) 専門家の選定人数は、5名以上とする。
 - (2) 出席者の選定に当たっては、あらかじめ道と協議すること。
 - (3) 会議の開催は、4回を標準とする。
 - (4) 各検討会終了後、速やかに、議事要旨及び検討結果を取りまとめ、道に提出すること。
 - 5 認証基準原案の作成
4の検討結果を踏まえ、認証基準原案を作成すること。
- 第4 業務処理計画書の提出
業務の円滑な執行を確保するため、当該業務の作業工程を明らかにした業務処理計画書を道に提出し、必要に応じてその指示を受けること。
- 第5 実績報告書の提出
第3の業務を完了したときは、速やかに、処理成果を記載した実績報告書及び成果品（第3の5の認証基準原案）を提出すること。

認証基準検討表

項 目	主 な 検 討 事 項
1 定義	(対象とするいくららの定義は、項目2以降の検討終了後に整理)
2 原材料 (1) さけ・ます魚卵	品種、漁獲時期、漁業種類、最低重量、魚卵成熟度、卵粒の大小・重量、産地段階の衛生管理、産地範囲、漁獲水域(除く、汽水域・淡水域)
(2) その他	食塩種類、添加物、発色剤、防腐剤、その他原材料
3 表示 (1) 原産地	
(2) その他の情報	製品の塩分、製法、漁獲から加工処理までに要した時間
(3) 表示禁止事項	
4 衛生管理	HACCPに基づく衛生管理導入評価事業の導入の可否及び段階 上記以外の基準有無
5 製造方法 (1) 製造加工	塩蔵の食塩濃度、醤油塩分濃度、塩水浸漬時間・攪拌方法、塩蔵温度、 塩蔵湿度、保管形態、攪拌、水切り、保存、検査の方法
(2) 容器包装	容器種類、荷姿(ビン詰等)
(3) 品質基準	塩分濃度、醤油塩分濃度、添加物
6 生産仕様書	項目及び記載事項、開示すべき情報
7 官能検査 (1) 消費者検査	カテゴリー分け、標準品の設定、評価方法
(2) 専門家検査	評価項目、評価方法
(3) その他検査	科学的分析の必要性、その他の検査
8 その他	その他の基準

委託業務処理要領

- 第1 業務名
道産食品独自認証制度認証基準原案作成業務（アイスクリーム）
- 第2 業務の目的
道が平成17年度から運用を開始する道産食品独自認証制度におけるアイスクリームの認証基準原案を作成することを目的とする。
- 第3 業務の内容及び処理手順
本業務は、次に定めるところにより、処理するものとする。
なお、処理に当たっては、あらかじめ道産食品独自認証制度実施要綱、道産食品独自認証制度認証手続要領及び各認証基準を承知すること。
 - 1 基礎資料の収集
次の資料を収集すること。
 - (1) 生産方法
ア 生乳及び乳脂肪の種類（家畜種類、飼養方法、乳質など）及び生産の方法
イ その他原材料の種類（副材料、添加物など）
ウ 製造加工の方法
エ 品質管理及び衛生管理の方法
オ 出荷形態（包材種類、形状など）
 - (2) 道内事業者の動向
ア 主な事業者の名称、所在地及び生産高
イ 類似する他の認証基準又は生産基準
ウ その他関連する資料
 - 2 聞き取り調査
1の基礎資料について、事実確認や詳細のデータ収集等が必要なものについて、研究者や事業者等から聞き取り調査を行うこと。
 - 3 検討資料の作成
1及び2の知見をもとに、次の検討資料を作成すること。
なお、検討資料は、あらかじめ道と協議の上、完成させること。
 - (1) 生産行程フロー
乳用牛の飼養、搾乳、貯蔵、原材料の搬入から製造加工、出荷までの行程をフロー図として整理すること。なお、製造加工の方法に、顕著で明確な違いとして複数のものが認められる場合は、当該方法の違いが分かるよう作成のこと。
 - (2) 認証基準検討表
別紙「認証基準検討表」を基本として、原案のたたき台となる検討資料を作成すること。
 - 4 専門家による検討会の開催
次により、アイスクリームの製造加工、衛生管理、流通に詳しい外部の専門家を召集し、3の(2)で作成した検討資料について、意見を聴取し整理すること。
 - (1) 専門家の選定人数は、5名以上とする。
 - (2) 出席者の選定に当たっては、あらかじめ道と協議すること。
 - (3) 会議の開催は、4回を標準とする。
 - (4) 各検討会終了後、速やかに、議事要旨及び検討結果を取りまとめ、道に提出すること。
 - 5 認証基準原案の作成
4の検討結果を踏まえ、認証基準原案を作成すること。
- 第4 業務処理計画書の提出
業務の円滑な執行を確保するため、当該業務の作業工程を明らかにした業務処理計画書を道に提出し、必要に応じてその指示を受けること。
- 第5 実績報告書の提出
第3の業務を完了したときは、速やかに、処理成果を記載した実績報告書及び成果品（第3の5の認証基準原案）を提出すること。

(別紙)

認証基準検討表

項 目	主 な 検 討 事 項
1 定義	アイスクリームの定義(項目2以降の検討終了後に整理)
2 原材料 (1)生乳 (2)乳脂肪 (3)その他	家畜種類、飼養方法、乳質検査、殺菌、産地範囲 同上 上記以外の乳製品、甘味料、卵類、風味原料(果実等)、乳脂肪以外の脂肪分、乳化剤、安定剤、香料、着色料等
3 表示 (1)原産地 (2)その他情報 (3)表示禁止事項	原材料の産地範囲 乳の種類、卵の種類等
4 衛生管理	H A C C Pに基づく衛生管理導入評価事業の導入の可否及び段階 上記以外の基準の有無 流通段階における衛生管理基準の有無
5 製造方法 (1)製造加工 (2)容器包装 (3)品質基準	原料の品質検査、混合、均質化、ろ過、殺菌、冷却、エージング、フ リージング、充填、包装、硬化、貯蔵、製品検査の方法 容量、包材種類、形状等 評価項目、評価方法
6 生産仕様書	項目及び記載事項、開示すべき情報
7 官能検査 (1)消費者検査 (2)専門家検査 (3)その他検査	カテゴリー分け、標準品の設定、評価方法 評価項目、評価方法 科学的分析の必要性、その他の検査
8 その他	法令、その他の基準

委託業務処理要領

- 第1 業務名
道産食品独自認証制度認証基準原案作成委託業務（みそ）
- 第2 業務の目的
道が平成17年度から運用を開始する道産食品独自認証制度における、みそ認証基準原案を作成することを目的とする。
- 第3 業務の内容及び処理手順
本業務は、次に定めるところにより、処理するものとする。
なお、処理に当たっては、あらかじめ道産食品独自認証制度実施要綱、道産食品独自認証制度認証手続要領及び各種認証基準を承知すること。
- 1 基礎資料の収集
次の資料を収集すること。
 - (1) 生産方法
 - ア 使用原材料
 - イ その他原材料の種類（添加物など）
 - ウ 製造加工の方法
 - エ 品質管理及び衛生管理の方法
 - オ 出荷の形態（容器包装、荷姿、量目など）
 - カ 流通実態
 - (2) その他
 - ア 類似する他の認証基準又は生産基準
 - イ その他関連する資料
 - 2 聞き取り調査
1の基礎資料について、事実確認や詳細のデータ収集等が必要なものについて、研究者や事業者等から聞き取り調査を行うこと。
 - 3 検討資料の作成
1及び2の知見をもとに、次の検討資料を作成すること。
なお、検討資料は、あらかじめ道と協議の上、完成させること。
 - (1) 生産行程フロー
原材料の搬入から製造加工、出荷までの行程をフロー図として整理すること。
なお、製造加工方法に顕著で明確な違いとして複数のものが認められる場合は、当該方法の違いが分かるよう作成すること。
 - (2) 認証基準検討表
別紙「認証基準検討表」を基本として、原案のたたき台となる検討資料を作成すること。
 - 4 専門家による検討会議の開催
次により、みその製造加工、衛生管理及び流通などに詳しい外部の専門家を召集し、3の(2)で作成した検討資料について、意見を聴取し整理すること。
 - (1) 専門家の選定人数は、5名以上とする。
 - (2) 出席者の選定に当たっては、あらかじめ道と協議すること。
 - (3) 会議の開催は、4回を標準とする。
 - (4) 各検討会終了後、速やかに、議事要旨及び検討結果を取りまとめ、道に提出すること。
 - 5 認証基準原案の作成
4の検討結果を踏まえ、認証基準原案を作成すること。
- 第4 業務処理計画書の提出
業務の円滑な執行を確保するため、当該業務の作業工程を明らかにした業務処理計画書を道に提出し、必要に応じてその指示を受けること。
- 第5 実績報告書の提出
第3の業務を完了したときは、速やかに、処理成果を記載した実績報告書及び成果品（第3の5の認証基準原案）を提出すること。

(みそ)

(別紙)

認証基準検討表

項目	主な検討事項
1 定義	(対象とするみその定義は、項目2以降の検討終了後に整理)
2 原材料 (1)米、大豆、麦 (2)その他	種類、品質、産地範囲 食塩、麴、酵母、アルコールなどの使用基準
3 表示 (1)原産地 (2)その他情報 (3)表示禁止事項	原料による分類、色や味による分類
4 衛生管理	H A C C Pに基づく衛生管理導入評価事業の導入の可否及び段階 上記以外の基準の有無
5 製造方法 (1)製造加工 (2)容器包装 (3)品質基準	原材料の検査、精選、浸透、蒸煮、発酵、熟成、殺菌、製品検査の方法 容量、容器種類
6 生産仕様書	項目及び記載事項、開示すべき情報
7 官能検査 (1)消費者検査 (2)専門家検査 (3)その他検査	カテゴリー分け、標準品の設定、評価方法 評価項目、評価方法 科学的分析の必要性、その他検査
8 その他	その他の基準

委託業務処理要領

- 第1 業務名
道産食品独自認証制度認証基準原案作成委託業務（ワイン）
- 第2 業務の目的
道が平成17年度から運用を開始する道産食品独自認証制度における、ワインの認証基準原案を作成することを目的とする。
- 第3 業務の内容及び処理手順
本業務は、次に定めるところにより、処理するものとする。
なお、処理に当たっては、あらかじめ道産食品独自認証制度実施要綱、道産食品独自認証制度認証手続要領及び各種認証基準を承知すること。
 - 1 基礎資料の収集
次の資料を収集すること。
 - (1) 醸造方法
 - ア 使用される道産ブドウの種類（品種など）及び生産の方法
 - イ その他原材料の種類（添加物など）と使用状況
 - ウ 醸造方法
 - エ 品質管理及び衛生管理の方法
 - オ 出荷形態（容器包装、荷姿、量目など）
 - カ 流通実態
 - (2) その他
 - ア 類似する他の認証基準又は生産基準
 - イ その他関連する資料
 - 2 聞き取り調査
1の基礎資料について、事実確認や詳細のデータ収集等が必要なものについて、研究者や事業者等から聞き取り調査を行うこと。
 - 3 検討資料の作成
1及び2の知見をもとに、次の検討資料を作成すること。
なお、検討資料は、あらかじめ道と協議の上、完成させること。
 - (1) 生産行程フロー
ブドウの生産行程、原材料の搬入から醸造、出荷までの行程をフロー図として整理すること。なお、醸造方法に顕著で明確な違いとして複数のものが認められる場合は、当該方法の違いが分かるよう作成すること。
 - (2) 認証基準検討表
別紙「認証基準検討表」を基本として、原案のたたき台となる検討資料を作成すること。
 - 4 専門家による検討会の開催
次により、ワインの醸造技術、品質評価、衛生管理、流通などに詳しい外部の専門家を召集し、3の(2)で作成した検討資料について、意見を聴取し整理すること。
 - (1) 専門家の選定人数は、5名以上とする。
 - (2) 出席者の選定に当たっては、あらかじめ道と協議すること。
 - (3) 会議の開催は、4回を標準とする。
 - (4) 各検討会終了後、速やかに、議事要旨及び検討結果を取りまとめ、道に提出すること。
 - 5 認証基準原案の作成
4の検討結果を踏まえ、認証基準原案を作成すること。
- 第4 業務処理計画書の提出
業務の円滑な執行を確保するため、当該業務の作業工程を明らかにした業務処理計画書を道に提出し、必要に応じてその指示を受けること。
- 第5 実績報告書の提出
第3の業務を完了したときは、速やかに、処理成果を記載した実績報告書及び成果品（第3の5の認証基準原案）を提出すること。

(別紙)

認証基準検討表

項 目	主 な 検 討 事 項
1 定義	(対象とするワインの定義は、項目2以降の検討終了後に整理)
2 原材料 (1)ブドウ (2)その他	品種、収容量、内部成分、生産方法、生産年、産地 糖度、補糖、補酸、酸化防止剤(亜硝酸塩)などの使用基準
3 表 示 (1)原産地 (2)その他情報 (3)表示禁止事項	ブドウの品種、使用割合、特定名称(赤・白・ロゼ・スパークリングワインなど)、醸造年度、貯蔵年数、糖度、酸度、熟成方法、飲み方など
4 衛生管理	H A C C Pに基づく衛生管理導入評価事業の導入の可否及び段階 上記以外の基準の有無
5 生産方法 (1)醸造 (2)容器 (3)保存	ブドウの品質、酵母種類、その他醸造方法 容量、容器種類 出荷までの保存方法及び保存期限
6 生産仕様書	項目及び記載事項、開示すべき情報
7 官能検査 (1)消費者検査 (2)専門家検査 (3)その他検査	カテゴリー分け、標準ワインの設定、評価方法 評価項目、評価方法 科学的分析の必要性、その他の検査
8 その他	その他の基準