

平成17年度における制度の展開（案）について

1 対象品目の拡大

- (1) 平成17年度に新たに基準を作成する対象品目は、本年度と同様に加工食品5品目とする。
- (2) 新たな対象品目は、次の事項を参考に認証制度運営委員会の意見を聴き、品目選定にあたり考慮すべき要件を定めた上で候補をリストアップする。

項 目	考 慮 す べ き 事 項
1 消費者のニーズ (実需者のニーズ)	<p>流通業者からの要望</p> <p>麺類(ラーメン、そば)、調味料(味噌、醤油、酢、味醂、塩、オリゴ糖)、はちみつ、ジャム類、山菜水煮、ワイン、大豆製品(豆腐、煮豆)、漬物、乳製品(アイスクリーム、牛乳)、かまぼこ、魚卵製品(たらこ、いくら)、海産干物類(ほっけ、きんき等)、瓶詰うに、精肉</p>
2 事業者のニーズ	<p>事業者からの要望</p> <p>納豆、うどん、ワイン、アイスクリーム、ししゃも干物、自然塩、地鶏肉、その他農畜産物一般</p>
3 その他	<p>北海道らしさ</p> <p>地域の代表的な食品、貴重な品種、風土が育む食文化、生産量の多さなど</p> <p>事業者数、第三者認証機関の存在</p> <p>分野間(農産、酪畜畜産、水産)のバランス</p> <p>その他事項</p>

2 平成17年度事業の考え方

(1) 制度運営委員会の開催

制度の的確な運営を行うため、意見を聴く場として委員会を4回程度開催

(2) 認証基準、審査マニュアルの作成

加工食品5品目を対象

(3) 認証基準説明会の開催

事業者向けの説明会を計画

(4) 制度の普及啓発

- ・ 制度の仕組みや認証基準、認証された食品や事業者のこだわりなどを紹介した冊子の作成
- ・ 認証マークの親しみやすい愛称の募集
- ・ 認証された食品の試食・販売会の開催