

認証品目別の認証の状況について

資料3-2

品目	対象品目	認証基準の概要	認証品数の推移(上:事業者数、中:認証品数、下:認証品数累計)		認証廃止品の状況							
			マーク使用枚数の推移									
ハム類  H16. 6.4	ローズ、 ボンレス	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道内で出生、肥育、と畜された豚肉で、生産した農場及び飼養管理の記録等が確認できるもの</li> <li>・使用できる添加物の種類、量を制限</li> <li>・添加物以外の副材料は、食塩、砂糖類、香辛料のみ</li> <li>・北海道HACCPの段階5以上</li> </ul>	16	17	18	19	20	21	22	23	24	<p>○ 認証品の累計19品中、認証廃止は14品</p> <p>① 7事業者の12品は、年間平均販売数が千個未満であり、認証廃止の状況は次のとおり。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・道産食品登録へ移行 6品</li> <li>・認知度が低く、費用対効果に疑問 6品</li> </ul> <p>② 1事業者の2品は、年間平均販売数が1万個以上であり、販売方針の見直しで認証廃止。</p>
			6	7	8	8	6	7	6	2	2	
			12	14	16	16	11	11	8	5	5	
			12	14	17	17	17	19	19	19	19	
ベーコン類  H16. 12.9	バラ、 ショルダー、 ローズ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道内で出生、肥育、と畜された豚肉で、生産した農場及び飼養管理に記録等が確認できるもの</li> <li>・使用できる添加物の種類、量を制限</li> <li>・添加物以外の副材料は、食塩、砂糖類、香辛料のみ</li> <li>・北海道HACCPの段階5以上</li> </ul>	16	17	18	19	20	21	22	23	24	<p>○ 認証品の累計7品中、認証廃止は6品</p> <p>① 4事業者の5品は、年間平均販売数が千個未満であり、認証廃止の状況は次のとおり。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・道産食品登録へ移行 3品</li> <li>・認知度が低く、費用対効果に疑問 1品</li> <li>・商品製造終了 1品</li> </ul> <p>② 1事業者の1品は、年間平均販売数が1万個以上であり、販売方針の見直しで認証廃止。</p>
				4	5	5	4	4	3	1	1	
				4	6	6	5	5	3	1	1	
				4	6	6	6	7	7	7	7	
ソーセージ類  H16. 12.9	フランクフルト、 ウインナー、 ポロニア	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道内で出生、肥育、と畜された豚肉で、生産した農場及び飼養管理の記録等が確認できるもの</li> <li>・使用できる添加物の種類、量を制限</li> <li>・添加物以外の副材料は、食塩、砂糖類、香辛料のみ</li> <li>・北海道HACCPの段階5以上</li> </ul>	16	17	18	19	20	21	22	23	24	<p>○ 認証品の累計6品は、全て認証廃止</p> <p>① 3事業者の4品は、年間平均販売数が3千個未満であり、認証廃止の状況は次のとおり。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・道産食品登録へ移行 3品</li> <li>・認知度が低く、費用対効果に疑問 1品</li> </ul> <p>② 1事業者の2品は、年間平均販売数が1万個以上であり、販売方針の見直しで認証廃止。</p>
				2	4	4	3	2	0	0	0	
				2	6	6	5	4	0	0	0	
				2	6	6	6	6	6	6	6	
ナチュラルチーズ  H16. 12.9	ナチュラル チーズ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原料乳(牛の生乳)は生産地が明らかで、農場の確認ができるもの</li> <li>・原料乳や製品の微生物検査を徹底</li> <li>・北海道HACCPの段階5以上</li> </ul>	16	17	18	19	20	21	22	23	24	<p>○ 認証品の6品は、更新中</p>
				2	3	3	3	3	3	3	3	
				3	6	6	6	6	6	6	6	

品目	対象品目	認証基準の概要	認証品数の推移(上:事業者数、 中:認証品数、下:認証品数累計)							認証廃止品の状況			
			マーク使用枚数の推移										
日本酒 H16. 12.9	純米酒、 特別純米酒、 純米吟醸酒、 純米大吟醸酒	<ul style="list-style-type: none"> <li>原料米は、すべて北海道内で生産されたもので、生産地と品種が確認できるもの</li> <li>精米歩合は、70%以下</li> <li>北海道HACCPの段階5以上</li> </ul>	16	17	18	19	20	21	22	23	24	<p>○ 認証品の累計9品中、認証廃止は6品</p> <p>① 2事業者の3品は、官能検査をクリアできず認証廃止。</p> <p>② 2事業者の3品は、認証手数料が高く、費用対効果に疑問の理由で認証廃止。</p>	
				4	5	5	4	4	4	4	3		
				6	7	5	4	6	6	6	3		
				6	7	7	7	9	9	9	9		
熟成塩蔵さけ H16. 12.9	山漬け	<ul style="list-style-type: none"> <li>北海道の水域で漁獲された天然の秋さけを使用</li> <li>秋さけに塩をすり込み、山のように積み上げて塩漬けし、手返しにより4日間以上熟成</li> <li>北海道HACCPの段階5以上</li> </ul>	16	17	18	19	20	21	22	23	24	<p>○ 認証品の累計17品中、認証廃止は4品</p> <p>① 4品の廃止理由は次のとおり</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>製造本数、出荷先が固定。</li> <li>認証取得を条件とする取引の終了。</li> <li>災害被災による工場閉鎖。</li> <li>製造中止。</li> </ul>	
				12	15	16	15	16	15	13	13		
				12	15	16	15	16	15	13	13		
				12	15	16	16	17	17	17	17		
そば H17. 12.15	生そば、 干しそば	<ul style="list-style-type: none"> <li>北海道産の玄そば及び小麦を使用</li> <li>そば粉の割合は生そばで50%以上、干しそばで70%以上</li> <li>北海道HACCPの段階5以上</li> </ul>	16	17	18	19	20	21	22	23	24	<p>○ 認証品の累計3品中、認証廃止は1品</p> <p>① 1品の廃止理由は次のとおり</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>基準に見合った原料を確保できない。</li> </ul>	
					1	2	2	2	1	1	1		
					1	2	2	2	1	2	2		
					1	2	2	2	2	3	3		
みそ H17. 12.15	米みそ	<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料の大豆及び米は、北海道内で生産されたもの</li> <li>大豆は品種又は銘柄の確認ができるもの</li> <li>他の原材料は、食塩及び酒精のみ</li> <li>北海道HACCPの段階5以上</li> </ul>	16	17	18	19	20	21	22	23	24	<p>○ 認証品の2品は、更新中</p>	
					2	2	2	2	2	2	2		
					2	2	2	2	2	2	2		
いくら H17. 12.15	塩いくら	<ul style="list-style-type: none"> <li>北海道の海域で漁獲された天然の秋さけの生卵を使用</li> <li>原魚は10℃以下で鮮度保持されているものを使用し、卵は塩水漬け後の水切りの工程で10℃以下に保持</li> <li>原魚購入から製品化まで一貫加工工程により製造</li> <li>北海道HACCPの段階6以上</li> </ul>	16	17	18	19	20	21	22	23	24	<p>○ 認証品の累計8品中、認証廃止は1品</p> <p>① 1品の廃止理由は次のとおり</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>認証取得の効果が感じられない。</li> </ul>	
					6	6	5	7	7	7	7		
					6	6	5	7	7	7	7		
					6	6	6	8	8	8	8		

品目	対象品目	認証基準の概要	認証品数の推移(上:事業者数、中:認証品数、下:認証品数累計)							認証廃止品の状況		
			マーク使用枚数の推移									
アイスクリーム H17. 12.15	アイスクリーム	<ul style="list-style-type: none"> <li>原料乳(生乳又は牛乳)は、生産地が明らかなもので、農場が確認できるもの</li> <li>卵、糖類(50%以上)、風味原料が北海道産</li> <li>原料乳や製品の微生物検査を徹底</li> <li>北海道HACCPの段階5以上</li> </ul>	16	17	18	19	20	21	22	23	24	○ 認証品の5品は、更新中
ワイン H17. 12.15	スティルワイン	<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料のぶどうは、北海道内で生産されたもので、生産地及び品種の確認ができるもの</li> <li>北海道HACCPの段階4以上</li> </ul>	16	17	18	19	20	21	22	23	24	○ 認証品の累計5品は、全て廃止 ① 1社、5品の廃止理由は次のとおり ・ 認証手数料が高く費用対効果が疑問。 ・ 毎年の更新が煩わしい。 ・ 認知度も低く販売面でメリットがない。 ・ 瓶詰めワインを毎年官能検査する制度への不満
豆腐 H18. 12.14	木綿豆腐、きぬごし豆腐(カット豆腐・充填豆腐)寄せ豆腐、	<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料の丸大豆は、北海道内で生産されたもの</li> <li>大豆は、銘柄又は品種が確認できるもの</li> <li>北海道HACCPの段階5以上</li> </ul>	16	17	18	19	20	21	22	23	24	○ 当初から認証品なし
納豆 H18. 12.14	丸大豆納豆	<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料は、丸大豆と納豆菌とし、大豆は北海道内で生産されたもの</li> <li>大豆は銘柄又は品種の確認ができるもの</li> <li>北海道HACCPの段階5以上</li> </ul>	16	17	18	19	20	21	22	23	24	○ 認証品の1品は、更新中
しょうちゅう H18. 12.14	単式蒸留しょうちゅう	<ul style="list-style-type: none"> <li>主たる原材料は、穀類、いも類及び政令で定める物品等とし、北海道内で生産されたもの</li> <li>麴の原材料名を表示</li> <li>北海道HACCPの段階5以上</li> </ul>	16	17	18	19	20	21	22	23	24	○ 当初から認証品なし
しょうゆ H20. 2.1	本醸造方式によるしょうゆ	<ul style="list-style-type: none"> <li>主たる原材料は、丸大豆及び麦、米等の穀類とし、北海道内で生産されたもの</li> <li>他の原材料は、食塩、種麴及び酒精のみ</li> <li>北海道HACCPの段階5以上</li> </ul>	16	17	18	19	20	21	22	23	24	○ 認証品の3品は、更新中

品目	対象品目	認証基準の概要	認証品数の推移(上:事業者数、 中:認証品数、下:認証品数累計)							認証廃止品の状況		
			マーク使用枚数の推移									
醤油いくら  H20. 2.1	醤油いくら	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道の海域で漁獲された天然の秋さけの生卵を使用</li> <li>・原魚は10℃以下で鮮度保持されているものを使用</li> <li>・原魚購入から製品化まで一貫加工工程により製造</li> <li>・調味液の主たる原材料は北海道産</li> <li>・北海道HACCPの段階6以上</li> </ul>	16	17	18	19	20	21	22	23	24	○ 認証品の2品は、更新中
						2	2	2	2	2		
						2	2	2	2	2		
生中華麺  H21. 2.27	生中華麺 (生ラーメン)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道産の小麦を使用</li> <li>・小麦は、生産地及び品種を確認できるもの</li> <li>・北海道HACCPの段階5以上</li> </ul>	16	17	18	19	20	21	22	23	24	○ 認証品の1品は、更新中
						1	1	1	1	1		
						1	1	1	1	1		
熟成塩蔵からふとます  H21. 2.27	山漬け	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道の水産物で漁獲された天然のからふとますを使用</li> <li>・からふとますに塩をすり込み、山のように積み上げて塩漬けし、手返しにより4日間以上熟成させた後、塩抜き、風乾して熟成</li> <li>・北海道HACCPの段階5以上</li> </ul>	16	17	18	19	20	21	22	23	24	○ 認証品の2品は、更新中
						2	2	2	2	2		
						2	2	2	2	2		
非加熱食肉製品 (生ハム)  H22. 3.11	ラックスハム、 骨付きハム	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道内で出生、肥育、と畜された豚肉で、農場を確認できるもの</li> <li>・使用できる添加物の種類、量を制限</li> <li>・添加物以外の副材料は、食塩、砂糖類、香辛料のみ</li> <li>・北海道HACCPの段階6以上</li> </ul>	16	17	18	19	20	21	22	23	24	○ 当初から認証品なし
								0	0	0		
								0	0	0		
ビール  H22. 3.11	ビール、 発泡酒	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料の麦芽は、北海道内で生産された二条大麦を使用</li> <li>・ホップは、北海道産のホップを使用</li> <li>・北海道HACCPの段階5以上</li> </ul>	16	17	18	19	20	21	22	23	24	○ 当初から認証品なし
								0	0	0		
								0	0	0		
魚醤油  H22. 3.31	魚醤油	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料の魚介類は、北海道内で水揚げされたもの</li> <li>・仕込総量に占める魚介類の使用割合は60%以上</li> <li>・北海道HACCPの段階5以上</li> </ul>	16	17	18	19	20	21	22	23	24	○ 認証品の7品は、更新中
								4	4	4		
								7	7	7		