

みそ認証基準

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をいう。

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 原材料の生産地名は北海道又は市町村、その他一般的な地域名を表示すること。

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 次のいずれかにより衛生管理状況を確認できること。
 - (1) 北海道及び地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条の規定に基づき保健所を設置する市が実施した、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第30条第2項の規定に基づく食品衛生監視員の監視指導を受けた食品衛生監視票の写し。（努力義務項目を除く該当項目の総基準点に対する獲得点数の達成度が80%以上であること。）
 - (2) 北海道HACCP自主衛生管理認証制度に基づく認証の写し。（道産食品認証申請の時点で有効期間を有しているもの）
 - (3) 道の「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」又は札幌市の「札幌市HACCP型衛生管理導入評価制度」に基づく保健所の評価を受け、段階5以上である評価証の写し。（令和3年5月31日までに管轄する保健所長に評価申請されたものまで有効。）
- 2 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。

- 3 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）以外のものを使用しないこと。
 - (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、購入するみその種類、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、みその基礎的知識、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	評価に当たってのコメント
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、みその製造方法、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、さえがあること。 くすみや変色がないこと。
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、苦味や渋味がなく、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、なめらかであること。 硬さが良好であること。

附則

- 1 この基準は、平成17年12月15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。

附則

- 1 この基準は、平成18年12月14日から施行する。

附則

- 1 この基準は、令和3年5月26日から施行し、令和3年6月1日から適用する。

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	
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		
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	米	仕入先、生産地、受入検査方法、保管方法	生産地
	大豆	仕入先、生産地、品種又は銘柄、 受入検査方法、保管方法	生産地
	その他	食塩、麴、酵母、酒精（アルコール）の仕入先及び規格書	
⑤原材料の加工	浸漬、蒸煮、配合、発酵、熟成、殺菌		
⑥最終検査	出荷前検査（異物）の方法	検査方法	
⑦保管	温度、時間		
⑧廃棄物処理	廃棄物の保管方法、処理方法		
⑨表示事項	容器包装の記載 認証マーク管理方法	容器包装	
⑩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		
⑪管理記録の作成 及び保存	記録様式 保存期間		
⑫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		