

納豆認証基準

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、丸大豆納豆に適用する。

なお、タレ、カラシ等については認証基準対象外とするが、タレ、カラシ等を認証品に同包する場合の取扱いについては別途定める。

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それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
丸大豆納豆	蒸煮した大豆を納豆菌により発酵熟成させたもの。

第3 主たる原材料

主たる原材料は大豆及び納豆菌とし、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、銘柄又は品種の確認ができるものとする。

第4 表示

食品の容器又は包装の表示の方法については、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 原材料の大豆の生産地名については、次のいずれかにより表示すること。
 - (1) 北海道
 - (2) 市町村その他一般的な地域名
- 2 原材料の大豆については、銘柄名又は品種名を表示すること。

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、法令の規程によるもののほか、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 大豆以外の原材料については、次の定めによること。
- (1) 納豆菌以外のものを使用しないこと。
- (2) 納豆菌については、検査証明書(規格書)を毎年入手し、保存すること。
なお、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

商品特性の評価については、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、購入する納豆の種類、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ないこととする。
ただし、特定の消費者を対象とした製品であって、事業者の申し出があった場合は、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、納豆の基礎的知識、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名以上とする。

(2) パネルの選定に当たっては、納豆の製造方法、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、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6項目の評価を行い、すべての項目で右欄の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。

外 観	納豆菌の被りが良く、菌相の溶けや斑点状物質がなく新鮮さを伴うものであること。 豆の割れ、つぶれがないこと。
色	茶色殻、うす茶色をしており、鮮やかさを伴うものであること。 こげ茶殻、黒っぽい色がないこと。
香 り	納豆特有の香りがあること。 アンモニア、酸等の異臭が強くないこと。
粘 り	粘りが強く、糸引きが良いこと。
味	納豆特有の旨味等があり、異味がないこと。
硬 さ	適度に軟らかく硬くないこと。

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 この基準は平成21年2月27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	左記の内開示する情報
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	大豆	仕入先、銘柄又は品種、生産地、受入検査方法	生産地 銘柄又は品種
	納豆菌	菌種名、仕入先	
⑤原材料の加工		浸漬、蒸煮、発酵、熟成	
⑥最終検査		出荷前検査の方法	検査方法
⑦保管		温度、時間、場所	
⑧廃棄物処理		廃棄物の保管方法、処理方法	
⑨表示事項		包装容器の記載、認証マークの管理方法	包装容器
⑩不良品及び異常についての処理		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、保存		記載様式、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	