

## 1－（１）米みその認証基準

制 定 平成9年12月24日 中山間第1591号

一部改正 平成21年11月25日 農安第1897号

一部改正 平成27年7月31日 生流第1419号

### 1 適用の範囲

本県に本社を置く食品製造業者が、県内の食品工場において製造した「米みそ」について適用する。

### 2 定義

この基準において「米みそ」とは、米麴及び蒸煮大豆を食塩とともに仕込み、発酵・熟成させたものをいう。

### 3 品質基準

品質及び表示の基準は、石川県ふるさと食品認証要領取扱規則第2によるもののほか、次のすべてを満たさなければならない。

#### （１）使用原材料

大豆及び米は、石川県内で栽培されたものであること。

#### （２）品質基準

ア 形状：色調が良好で、適度の軟らかさ、粘稠度があること。

イ 色 沢：淡黄色であること。

ウ 香 味：良好であること。

#### （３）食品添加物

製造工程において、酒精以外の添加物を使用していないこと。

### 4 表示事項

#### （１）一括表示の表示事項

食品の表示に関する各法令の規定（食品表示法、農林物資の規格化等に関する法律（JAS法）、食品衛生法、不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）、計量法、健康増進法及び医薬品医療機器法の該当規定）に従って表示す

ること。

(2) 特別表示事項及びその表示方法

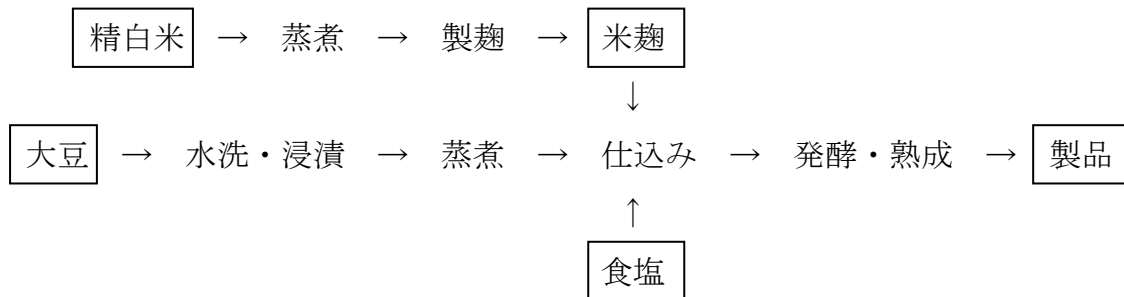
一括表示の外に認証マークを表示する。

5 製造管理基準

(1) 製造基準

基本的な技術又は技法によって製造したもので、食品としての安全性が確保されていること。

(参考) 基本製造工程



(2) 管理基準

ア 製造工場ごとに食品衛生に関する責任者（食品衛生責任者）を置き、衛生管理に努めていること。

イ 製造工場ごとの製造基準に基づき製造管理の適正化を図ること。

ウ 製造工場ごとの品質基準に基づき品質管理に努めること。