

1－(2) もち製品の認証基準

制 定 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「生もち」及び「かきもち」について適用する。

2 定義

(1) この基準において「生もち」とは、水洗・浸漬したもち米を蒸気で蒸したものを杵等で搗き、箱型（角もち・とぼもち）に入れるか、又は丸め（丸もち）で整形したものをいう。

(2) この基準において「かきもち」とは、蒸気で蒸したもち米を杵等で搗いて「もち」とし、これを整形し薄く切ったものを乾燥したもの及びこれを素焼き（焼きかきもち）又は揚げたもの（揚げかきもち）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

もち米は、石川県内で栽培された「もち米」（カグラモチ、白山もち、大正もち等）であること。

(2) 品質基準

形状は、異味異臭が無く、カビが生えていないこと。

(3) 食品添加物

ア 生もちは添加物を使用しないこと。

イ かきもちは指定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（J A S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とともに、「石川県産カグラモチ使用」等石川県産のもち米を使用した旨を記載することができる。

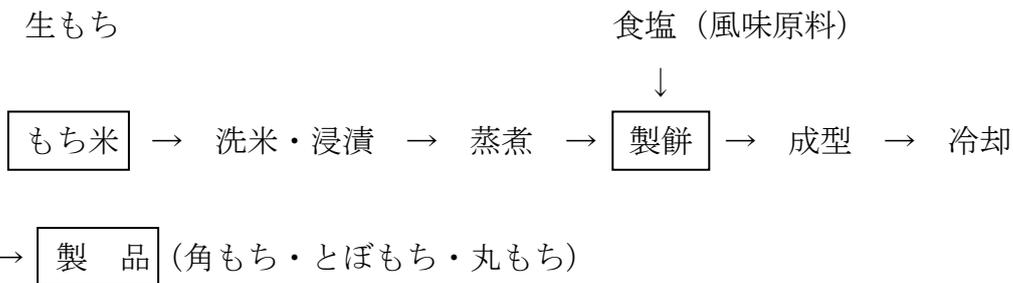
5 製造管理の基準

(1) 製造基準

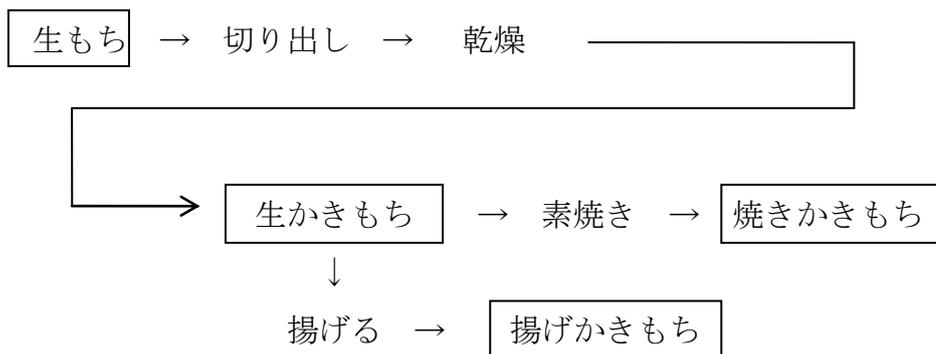
基本的な技術又は技法によって製造したもので、食品としての安全性が確保されていること。

(参考) 基本製造工程

1 生もち



2 かきもち



(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。