

1－(10) 野菜類の粕漬の認証基準

制 定 平成17年12月8日 消流第1645号
一部改正 平成18年11月9日 消流第1395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「野菜類の粕漬」について適用する。

2 定 義

この基準において「野菜類の粕漬」とは、塩漬けしたうり又はかぼちゃを脱塩し、酒粕、糖類、調味料及び香辛料等を加え、漬け込んだものをいう。また、野菜類の粕漬けのうち、「なら漬け」とは、塩漬けしたうり又はかぼちゃを酒粕等を用いて3回以上漬け替えることにより塩抜き又は調味したのち、仕上げ粕に漬け込んだものをいう。

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

うり又はかぼちゃは、石川県内で栽培されたものであること。

(2) 品質基準

色沢、香味、肉質が良好であること。

(3) 食品添加物

調味料及び酸味料以外の食品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

- ①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名称について、野菜類を、酒粕、糖類、調味料及び香辛料等を加え漬け込んだものは、「かす漬け」とし、野菜類を、酒粕等を用いて3回以上漬け替えることにより、塩抜き又は調味した後、仕上げ粕に漬け込んだものは、「なら漬け」と記載すること。

(2) 特別表示事項及びその表示方法

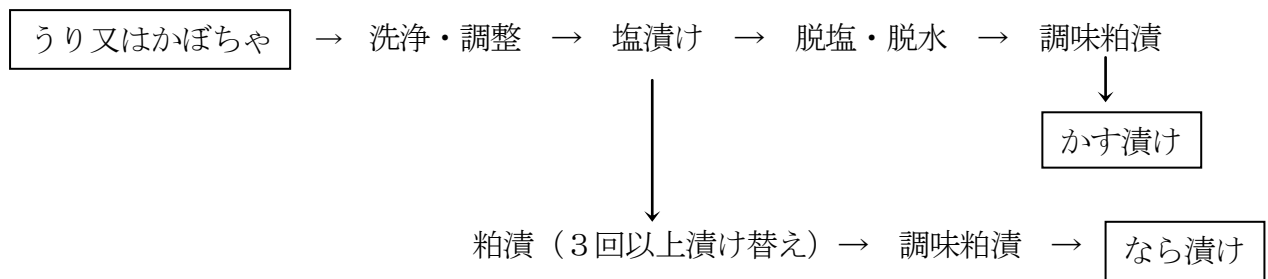
一括表示事項以外に認証マークを表示することができる。

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) 基本的製造工程



(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。