

2－(1) かぶら寿しの認証基準

制 定 平成5年 1月 20日 農産収第 444号
一部改正 平成15年 2月 19日 農産第 4582号
一部改正 平成15年12月 24日 消流第 1695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「かぶら寿し」について適用する。

2 定義

この基準において「かぶら寿し」とは、かぶを塩漬けたものに塩漬けたぶりやさばの切り身を挟み、甘酒その他の材料で漬け込み、これを発酵・熟成したものをいう。

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

- ア かぶは、石川県内で栽培されたものであること。
- イ 甘酒に用いる米は、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：かぶは2～3cmに輪切りとしたもので、「す」などの入っていない健全なものであること。
- イ 色 沢：特有のものであること。
- ウ 香 味：味覚・風味が良好であること。

(3) 食品添加物

製造工程において、調味料および防腐剤として使用する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

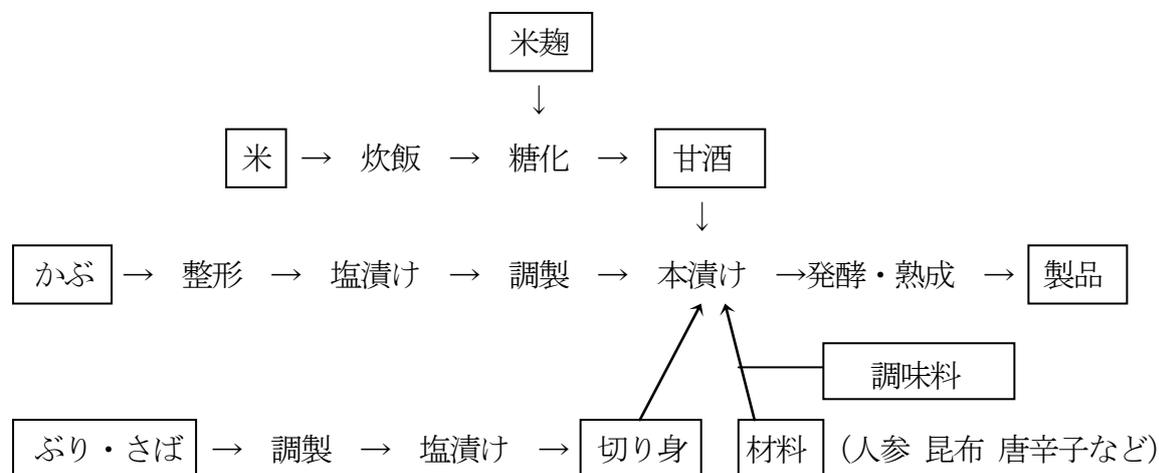
一括表示の外に認証マークを表示する。

5 製造管理基準

(1) 製造基準

本県に古くから伝承されている技法又はこれに新しい技術を加えて製造したもので、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



(3) 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。