

## 2 - (6) <sup>うおしょうゆ</sup>魚醬油（イシル等）の認証基準

制 定 平成 10 年 12 月 28 日 中山間第 1591 号

一部改正 平成 16 年 11 月 30 日 消流第 1219 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調味料で、イシル・イシリ・ヨシリ・ヨシル等と呼ばれている「<sup>うおしょうゆ</sup>魚醬油」について適用する。

### 2 定義

この基準において「<sup>うおしょうゆ</sup>魚醬油」とは、魚介類を食塩で漬け込み、これを1年以上かけて発酵・熟成させてできた「しん出液」をいう。

### 3 使用原材料

魚介類は、国内の港で水揚げされたものであること。

### 4 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) 品質基準

ア 形 状：1年間以上発酵・熟成した固形分を除いた液状のもので、健全なものであること。

イ 香 味：原材料固有の風味があり、香味が良好であること。

#### (2) 食品添加物

使用していないこと。

### 5 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

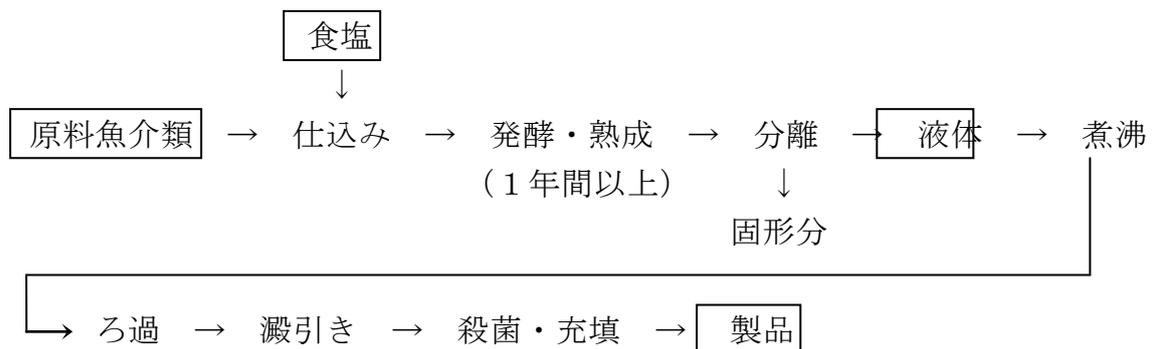
一括表示の外に認証マークを表示する。

## 6 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



### (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。