

2 - (7) ^{うおしょうゆ}魚醤油漬干物の認証基準

制 定	平成 11 年 12 月 28 日	中山間第 1462 号
一部改正	平成 15 年 12 月 24 日	消流第 1695 号
一部改正	平成 16 年 11 月 30 日	消流第 1219 号
一部改正	平成 20 年 11 月 14 日	農安第 1956 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食品「魚醤油漬干物」について適用する。

2 定義

この基準において「魚醤油漬干物」とは、イカ・アジ・サバ・カレイ・サヨリ等の魚介類を魚醤油を主とした調味液に漬け、これを乾燥したものをいう。

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 魚介類は、石川県、富山県、福井県の港で水揚げされたものであること。
- イ 魚醤油は、石川県ふるさと食品認証基準に適合したものであること。
- ウ 調味料には、砂糖、水飴、醤油、食塩以外のものを使用していないこと。

(2) 品質基準

- ア 形 状：原魚は、欠損がほとんどないこと。
- イ 香 味：原材料固有の風味があり、香味が良好であること。

(3) 食品添加物

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

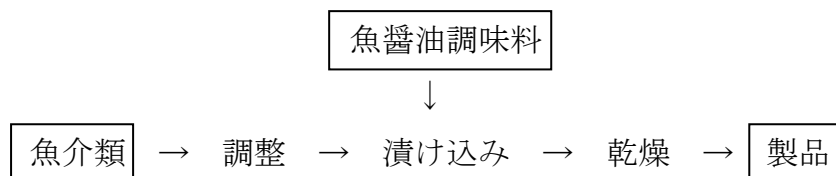
一括表示の外に認証マークを表示する。

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



(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。