

道産食品登録制度申請事務留意事項について

1 目的(道産食品登録制度実施要綱第1)

この制度は、北海道の豊かな自然環境の下で生産された原材料を使用して、道内で製造・加工された道産食品を登録し、道産食品に対する消費者の信頼確保と道産ブランドの向上を図ることを目的とする。

※ 道産食品とは2の登録基準に該当する加工食品をいう。

2 登録基準(道産食品登録制度実施要綱第3)

次のすべての要件に該当する加工食品とする。

※ 本制度ではJAS法に規定する加工食品及び酒税法に規定する酒類をいう。

(1) 製造加工地北海道で製造・加工したものであること。

※ 原材料から製品に至るまでの製造・加工(一次・二次加工等を含む)が全て北海道内で行われたものであること。

※ 登録申請時に商品のレシピを提出すること。(別紙1)

(2) 原材料

ア 道産の農産物、畜産物、水産物、林産物及びこれらを原材料として加工したものを使用していること。

※ 北海道内で生産された主原材料をいう。(水産物の場合は北海道の海域で漁獲されたものとする)

※ 登録申請時に原材料の産地証明書を提出すること。(別紙2)

イ ミネラルウォーター類(容器入り飲料水)については、道産の水を使用していること。

※ 登録申請時に水質検査成績書(水道水は除く)を提出すること。

ウ 糖類を主な原材料(重量が上位3位以内で、かつ原材料に占める重量割合が5%以上のもの)とする食品については、糖類が道産であること。

※ 糖類は北海道の代表的な農産物であるてん菜から製造される砂糖があることから、製造工程で一定量以上を使用する場合は道産とする。

- エ 食塩、調味料、添加物などの原材料については道産に限定しない。
- ※ ただし、これらにあっても使用する目的により主たる原材料と判断される場合は道産でなければならない。
 - ※ これらの原材料が北海道内で製造加工されている場合は、道産にこだわる本制度の趣旨から極力道産原材料を使用することが望ましい。
 - ※ 砂糖、酢、醤油、味噌、ソース、うま味は、調味料は(別紙3)を参考とする。
なお、添付調味料については、その原材料の如何を問わず調味料に相当するものとして扱う。
 - ※ 添加物は食品衛生法に定める食品添加物(指定添加物、既存添加物、一般飲食物添加物、天然香料等)をいう。

(3) 表示

- ア 道産原材料については、北海道産(記載可能なものは市町村名やその他一般に知られた地名)と表示する。
- ※ 記載可能なものとは、特定の地域で生産された原材料のみを使用している場合をいう。(特定の地域が確認できる産地証明を提出すること)
- イ 製造者(又は加工者)氏名(法人の場合は、その名称、製造所(又は加工所)の所在地を記載すること。(製造所固有記号の併記は可能)
- ※ 販売者の氏名または名称及び住所を併記することが出来る。

(4) 商品形態

- 最終の出荷形態と消費者の入手形態が同一のものであること。
- ※ 本制度は消費者を念頭に商品形態を考えてきましたが、実需者等に販売する場合も規定に基づく表示を行うことにより道産食品として登録できる。

3 登録事業者の要件(道産食品登録制度実施要綱第4)

- (1) 登録を受けようとする者は、知事が別に定める登録手続要領(以下「要領」という。)に定めるところにより、登録機関が指定する期日までに申請し、登録基準の適合状況について審査を受けなければならない。
- ※ 本制度では登録申請の受付を2月、4月、7月、11月の各1カ月間です。
- (2) 登録申請を行い登録機関の審査の結果、登録基準に適合した道産食品を有する事業者を登録事業者という。

- (3) 次の各号のいずれかに該当する者は、登録を受けることができない。
- ア 自ら道内において道産食品を生産しない者。
 - イ 食品の生産又は販売に関する法令又はこれに基づく命令若しくは処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から1年を経過しない者。
 - ウ 実施要綱第5の6の(4)の規定により、登録を取り消され、その取消の日から1年を経過しない者。

4 登録事業者の遵守事項(道産食品登録制度実施要綱第4の3)

- (1) 道産食品の生産に当たっては、法令に適合した方法により生産を行うこと。
- (2) 登録を受けた道産食品(以下「登録道産食品」という。)は、要領に定めるところにより、登録機関に登録マークの使用許諾を申請し、許諾を受けた後に登録マークを表示するとともに、適正な管理を行うこと。
- また、登録マークの使用許諾を受けた後、内容を変更する場合は、要領に定めるところにより、登録機関に登録マークの許諾変更を申請し許諾を受けた後に登録マークを表示すること。(道産食品登録制度実施要綱第7の1)
- ※ 本制度では登録道産食品には登録マークの表示を義務付けており、速やかに登録マークの使用許諾申請を行い使用許諾を受けることが必要です。
 - また、登録マークの使用管理に関する記録簿を備え、3月末までの使用実績を登録機関に報告しなければならない。
- (3) 登録道産食品の生産及び流通に係る帳簿等関係書類を整理、保管すること。
- ※ 本制度では登録道産食品に関する問題等が発生した際、検証作業に必要な関係書類の整備を定めています。
 - ※ 関係書類は、3年間以上保管しなければならない。
- (4) 以下に基づく指示があったときは、速やかに改善措置を講じること。
- ア 登録機関は必要があると認めるときは、登録事業者に対し報告を求め、若しくは製造所等の立入検査を行い、又業務の改善を指示することができるものとする。(道産食品登録制度実施要綱第5の6の(3))
 - イ 知事は必要であると認めるときは、登録事業者及び登録機関に対し報告を求め、若しくはその職員に立入検査をさせ、又は登録事業者及び登録機関に対し業務の改善を指示することができるものとする。(道産食品登録制度実施要綱第6の5)

(5) 毎年、基準の適合状況について、登録機関に検認申請し審査を受けなければならない。

※ 検認申請書は、登録日(2年目以降は検認日)の1ヵ月前を目処に提出願います。

(6) 次に掲げる事項に該当するときは、要領に定めるところにより登録機関に届け出ること。

ア 登録道産食品の生産を1年間休止しようとするとき。

ただし、生産休止期間は、届け出を提出してから最長で1年間とし、生産休止の更新は認めない。

※ 生産を休止しようする2週間前までに届け出を提出すること。

イ 登録道産食品の生産を廃止しようとするとき。

※ 生産を廃止しようする2週間前までに届け出を提出すること。

ウ 生産を休止していた登録道産食品について、その生産を再開しようとするとき。

※ 生産を再開しようする2週間前までに届け出を提出すること。

エ 名称、代表者又は主たる事務所の所在地を変更したとき。

※ 変更後2週間以内に届け出を提出すること。

(7) 申請書の内容を変更しようとするときは、要領に定めるところにより登録機関に変更の申請を行い、あらかじめ登録機関の承認を受けること。

(別紙 2)

(産地証明例)

(販売事業者 宛)

○○○○○○○ 殿

原産地証明書

1. 原材料名

2. 生産地
(複数ある場合には明記)

○○○○町又は○○○○地区等

3. 生産者名
(受入れ伝票の名前等)

○○○○、○○○○他 何名

4. 販売数量

5. 販売期間

上記の通り原産地であることを証明いたします。

年○月○日

住所 ○○市○○町○○○○○○

○○○○○協同組合 印

(注：詳細については、登録機関と打ち合わせる)

別紙3 調味料リスト

区 分			原 材 料 名
大分類	中分類	小分類	
塩	生活用塩		食塩、精製塩、原塩、粉碎塩、並塩、食卓塩、調味味付け用塩(クッキングソルト)、漬物塩
	特殊製法塩		混和塩(ゴマ、コショウ、ニンニク、うまみ調味料などを加えたもの)、焼き塩、岩塩、天然塩、自然塩
甘味料	砂糖	結晶糖	白ざら糖、中ざら糖、グラニュー糖
		車糖	上白糖、中白糖、三温糖
		加工糖	氷砂糖、角砂糖、コーヒーシュガー、粉糖、顆粒状糖
		液糖	異性化糖
		含密糖	黒砂糖、赤糖、白下糖、和三盆糖
	糖質系甘味料	天然甘味料	蜂蜜、かえで糖
		ガラクトオリゴ系糖質甘味料	ダイズオリゴ糖、乳糖オリゴ糖
		蔗糖系糖質甘味料	果糖、パラチノース、フルクトオリゴ糖、グルコシル蔗糖
		でん粉系糖質甘味料	ぶどう糖、麦芽糖、マルトオリゴ糖、水飴
		木質系糖質甘味料	キシロース
		糖アルコール甘味料	ソルビトール、マンニトール、マルチトール、キシリトール、エリスリトール
	非糖質系甘味料	天然高甘味度甘味料	ステビオシド、グリシルリチン
合成甘味料		サッカリン、アスパルテーム	
酸味料	食酢	穀物酢	米酢、黒酢、玄米酢、粕酢、麦芽酢
		果実酢	アップルヴィネガー、柿酢、ワインヴィネガー
		蒸留酢	ホワイトヴィネガー
		酒精酢	酒精酢
	加工酢	合わせ酢	すし酢
		柑橘酢	ポン酢
	ドレッシング類	(別掲)	
その他	果実果汁	レモン果汁、ユズ果汁、スダチ果汁、ダイダイ果汁、梅酢	
醤油	JAS規定		濃口醤油、淡口醤油、たまり醤油、再仕込み醤油、白醤油
	JAS規定外		減塩醤油、うす塩醤油、生醤油
	加工醤油		ポン酢醤油、刺身醤油、粉末醤油、無塩醤油
	魚醤油		いしる、しょつつる、いかなご醤油、ナンプレー、ヌオクマム
味噌	米味噌	甘味噌	府中味噌、京風白味噌、江戸甘味噌、讃岐味噌
		甘口味噌	御前味噌、相白味噌
		辛口味噌	信州味噌、加賀味噌、秋田味噌、仙台味噌、北海道味噌、越後味噌、佐渡味噌、津軽味噌
	麦味噌		瀬戸内麦味噌、長崎味噌
	豆味噌		八丁味噌、名古屋味噌、三州味噌、二分半味噌
	調合味噌		さくら味噌、赤だし味噌、甲州味噌
	加工味噌		たい味噌、鉄火味噌、金山寺味噌、醬味噌、ゴマ味噌、ユズ味噌、だし入り味噌、乾燥味噌、低食塩味噌
	発酵調味料		豆板醤、甜麵醬、豆鼓醬、コチュジャン
ソース	ウスターソース		ウスターソース、中濃ソース、濃厚ソース(とんかつソース)
	トマト加工品		トマトケチャップ、トマトソース、チリソース
	その他		アンチョビソース、タバスコソース、オイスターソース、ドゥミグラスソース、フルーツソース、ホワイトソース
マヨネーズドレッシング	ドレッシング類		マヨネーズ、サラダドレッシング、サンドイッチスプレッド、タルタルソース、フレンチドレッシング、イタリアンドレッシング、中華ドレッシング、サウザンドアイランドドレッシング
	ドレッシングタイプ調味料		ノンオイルドレッシング、サラダ調味料
うまみ調味料類	うまみ調味料		グルタミン酸ナトリウム、イノシン酸ナトリウム、グアニル酸ナトリウム、コハク酸
	風味調味料		風味調味料
	複合調味料		複合調味料
調理用酒類			みりん、みりん風調味料、発酵性調味液、赤酒、日本酒、焼酎、ワイン、ブランデー、ラム

