魚醤認証基準

第１　適用の範囲

この基準は、道産食品独自認証制度実施要綱（以下「要綱」という。）に定める認証基準のうち、魚醤に適用する。

第２　定義

この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、同表の右欄に掲げるとおりとする。

用　語	定　　義
魚醤	魚介類に食塩を加えたもの又は食塩を加えたものにタンパク質分解酵素・こうじ・微生物（スターター）・小麦のうちいずれか若しくは複数を加えたものを発酵させて得られた清澄な液体調味料をいう。

第３　主たる原材料

主たる原材料の魚介類は、道内に水揚げされた魚介類で、生産した水域が漁獲記録等で確認できるものとする。

また、仕込総量に占める魚介類の使用割合は６０％以上とする。

なお、法令等で規制されているものは、それに従うものとする。

第４　表示

製品の容器又は包装の表示方法については、法令、要綱及び認証マーク表示基準の規定によるもののほか、次の定めによるものとする。

１　名称は「魚醤」と表示すること。

２　主たる原材料の魚介類の原産地を表示すること。

この場合、原産地にあっては、魚介類の生産された水域の名称、水揚げした港名又は水揚げした港が属する地域名等を表示すること。

第５　生産情報の開示

認証事業者は、別表１の生産仕様書の右欄に掲げる情報を開示すること。

第６　製造工程の管理

製造工程の管理については、法令の規定によるもののほか、次の定めによるものとする。

１　次のいずれかにより衛生管理状況を確認できること。

（１）北海道及び地域保健法（昭和 22 年法律第 101 号）第５条の規定に基づき保健所を設置する市が実施した、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 30 条第２項の規定に基づく食品衛生監視員の監視指導を受けた食品衛生監視票の写し。（努力義務項目を除く該当項目の総基準点に対する獲得点数の達成度が 80 ％以上であること。）

（２）北海道 HACCP 自主衛生管理認証制度に基づく認証の写し。（道産食品認証申請の時点で有効期間を有しているもの）

（３）道の「HACCP に基づく衛生管理導入評価事業」又は札幌市の「札幌市 HACCP 型衛正管理導入評価制度」に基づく保健所の評価を受け、段階５以上である評価証の写し。（令和３年５月 31 日までに管轄する保健所長に評価申請されたものまで有効。）

２　別表１の左欄に掲げる項目に関して、中欄に掲げる内容の生産仕様書を作成し、当該生産仕様書に基づく管理の結果を記録し、保存すること。

３　魚介類以外の原材料については、次の定めによること。

（１）食塩、タンパク質分解酵素、こうじ、微生物（スターター)、小麦、ビタミンＢ１、酒精及び糖類（微生物（スターター）の増殖促進を目的とするもので、ぶどう糖、ぶどう糖と果糖からなる液糖）以外のものは使用しない。

（２）こうじの原材料については、原則として道産とする。

（３）小麦については、道産とする。

（４）糖類については、微生物（スターター）の増殖促進を目的とし、製品の食味・風味に影響を与えないよう、使用量は微生物（スターター）の増殖促進に必要な最小限の範囲にとどめる。

（５）検査証明書（規格書）を毎年入手し、保存することとし、入手先を変更した場合は、その都度、新しいものを入手すること。

第７　商品特性の評価

商品特性については、次の定めによるものとする。

１　特別の原材料や製造方法、地域特性や機能性など、特徴となる任意の商品特性を一つ以上有する食品であること。

２　１の特性は、次に掲げる条件を満たしていること。

（１）客観的な方法により確認できること。

（２）食品の内容物を誤認させるものでないこと。

（３）あいまいな表現は避けること。（長期熟成、短期熟成、低温熟成等においては、期間・温度等は数値で明示する。）

第８　官能検査

最終の評価判定は、次に定める消費者による嗜好型官能検査（以下「消費者検査」という。）及び専門家による分析型官能検査（以下「専門家検査」という。）の総合評価によるものとする。

１　消費者検査

（１）検査を行うパネルは、２５名以上とする。

（２）パネルの選定に当たっては、購入する魚醤の種類、購入の頻度等について、事前アンケート調査を実施し、調査の結果から性別、年齢層、職業層に極端な偏りがないこととする。

ただし、特定の消費者を対象とした製品であって、事業者の申し出があった場合は、パネルの構成を配慮することができるものとする。

（３）検査の前に、検査のコーディネーターからパネルに対し、魚醤の基礎的知識、評価対象の商品特性、検査方法等について説明した上で検査を実施するものとする。

（４）各パネルが評価対象の食品を試食し、次の表により点数を算出するものとする。

評　　価	評価点	評価に当たってのコメント
好ましい	5	
やや好ましい	4	
普通	3	
あまり好ましくない	2	
好ましくない	1	

（５）（４）の評価結果、全パネルの評価点の平均を算出した上で、２の専門家検査に移行するものとする。

２　専門家検査

（１）検査を行うパネル数は、５名以上の奇数とする。

（２）パネルの選定に当たっては、魚醤の製造方法、品質及び官能検査に一定の知識と経験を有する者とする。

（３）検査の前に、検査のコーディネーターからパネルに対し、評価対象の商品特性、検査方法等について説明し、検査を実施するものとする。

（４）検査は、次の表の左欄に掲げる３項目の評価を行い、すべての項目で右欄に掲げる基準に適合するものを合格とし、パネルの意見が分かれた場合は、多数の評価で合否を判定する。

なお、合否の判定に当たっては、１の消費者検査の結果を尊重するものとする。

色	冴えがあり、澄んでいること。 オリや濁りがないこと。
香り	腐敗臭、焦げ臭、酸臭等の異臭がないこと。
味	旨味があり塩かどがないこと。 異味(苦味、酸味等）がないこと。

附則

１　この基準は、平成２２年３月３１日から施行する。

２　第６の１に規定する「ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理導入評価事業」に基づく保健所の評価については、基準の施行日から２年を経過するまでの間、同項の規定にかかわらず段階４以上とする。

附則

１　この基準は、平成２３年４月８日から施行する。

附則

１　この基準は、令和３年５月２６日から施行し、令和３年６月１日から適用する。

附則

１　この基準は、令和７年１０月１７日から施行する。

別表１　生産仕様書

項　　目		主　な　内　容	左記のうち開示する情報
①商品特性		製品の特徴 確認方法	製品の特徴
②製造工程フロー		使用原材料から製品出荷までのフロー図	
③施設、機械器具		配置図 ゾーニング図 種類、能力、保守点検方法	
④原材料	魚介類	仕入先、生産水域、受入検査方法、保管方法（冷凍・冷蔵の別、温度、期間）	原材料名、生産水域
	その他	食塩、タンパク質分解酵素、こうじ、微生物（スターター）、小麦、ビタミンＢ１、酒精及び糖類（微生物（スターター）の増殖促進を目的とするもので、ぶどう糖、ぶどう糖と果糖からなる液糖）の仕入先並びに検査証明書（規格書）	
⑤原材料の加工		蒸煮、混合、仕込、発酵、圧搾、火入れ、オリ下げ、ろ過、充填、殺菌	
⑥最終検査		出荷前検査（異物）の方法	検査方法
⑦保管		温度、時間	
⑧廃棄物処理		廃棄物の保管方法、処理方法	
⑨表示事項		容器包装の記載 認証マーク管理方法	容器包装
⑩不良品及び異常についての処置		不良品及び異常が発生した場合の処理方法 苦情処理方法、回収方法	
⑪管理記録の作成及び保存		記録様式 保存期間	
⑫従業員の衛生管理及び教育訓練		健康管理 衛生管理 従業員研修	