

熟成塩蔵さけ認証基準

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、熟成塩蔵さけのうち山漬けに適用する。

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、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
熟成	原魚を一定期間低温で塩漬することにより、特有の風味を充分醸成させることをいう。
撒塩漬け	原魚に直接用塩する方法で塩漬することをいう。
手返し	層状に積み上げて塩漬した原魚を熟成途中で上下を積みかえて、熟成の均一化を図ることをいう。
熟成塩蔵さけ	秋さけを裁割し、えら、内臓等を除去した後、熟成したものを塩抜きし、又は塩抜きしないで、風乾し、又は風乾しないで製造された塩蔵さけをいう。
山漬け	熟成秋さけのうち、原魚を層状に積み上げて撒塩漬けし、手返しにより4日間以上熟成しながら適度に水分を除いたものをいう。

第3 主たる原材料

主たる原材料の秋さけは、道内に居住する漁業者が北海道の水域で漁獲した秋さけで、漁獲した水域が漁獲記録等で確認できるものとする。

第4 表示

食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、山漬けにあっては「山漬け」等と表示すること。
- 2 主たる原材料の秋さけの原産地及び主たる原材料に占める重量の割合を表示すること。
この場合、原産地にあっては、秋さけ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市町村、その他一般的な地域名を表示すること。
- 3 最終製品の塩分名称（甘口、中辛、辛口）を表示する場合は、次の表の塩分濃度の区分によること。

塩分濃度	名称
3%未満	甘口
3%以上6%未満	中辛
6%以上	辛口

第5 生産情報の開示

認証事業者は、第6の3に定める別表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 道が策定した「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を受け、段階5以上であること。
- 2 認証事業者は、1に定める保健所の評価を毎年受けること。
- 3 別表2に定める熟成塩蔵さけ衛生管理基準に適合すること。
- 4 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。
- 5 冷凍の秋さけを使用する場合は、原魚の冷凍保存期間は1年までとする。
- 6 秋さけ以外の原材料は食塩とする。
- 7 食塩の検査証明書（規格書）を毎年入手し、保存することとし、食塩の入手先を変更した場合は、その都度、新しい検査証明書（規格書）を入手し、保存すること。
- 8 熟成期間は、低温で4日（96時間）以上とし、熟成期間中に手返しを行うこと。
- 9 第4の3に定める塩分濃度を測定する場合は、図1に示す部位を採取し測定すること。

第7 商品特性の評価

商品特性の評価については、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。

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。）によるものとする。

1 消費者検査

- (1) 検査を行うパネル数は、25名以上とする。
- (2) パネルの選定に当たっては、購入する塩蔵さけます類の種類、購入の頻度、塩分の好み等に関し、事前にアンケート調査を実施し、調査の結果から性別、年齢層、職業等に極端な偏りが無いこととする。ただし、特定の消費者を対象とした食品であって、事業者の申出があった場合は、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からパネルに対し、熟成塩蔵さけの基礎的知識、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、熟成塩蔵さけの製造方法、品質及び官能検査等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、評価を行う食品の種類に応じ、次の表の左欄に掲げる項目の評価を行い、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。

ア 山漬け

外 観	形態が概ね良好で、損傷及び汚れがないこと。
色 沢	油焼け、変退色がないこと。
風 味	特有の熟成風味があり、異味異臭がなく全体の調和が良好で、塩かどがないこと。
肉 質	肉の締まりが良好で弾力があり、身の崩れがないこと。

附 則

- この基準は、平成16年12月9日から施行する。
- 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年を経過する日までの間、同項の規定にかかわらず段階4以上とする。
- この基準は、平成17年12月15日から施行する。
- この基準は、平成18年12月14日から施行する。
- この基準は、平成20年2月1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
商品特性	製品の特徴、確認方法	製品の特徴
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、製造方法	製造方法
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	
原材料、容器包装	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）、食塩規格書	原材料名、生産水域
洗浄、水切り	洗浄水の種類（水道水、井戸水等）、流水・止水の別、水切り方法（自然乾燥、機械乾燥等）	
裁割、ひょう量	えら、内臓、生殖腺、めふん等の除去方法、ひょう量方法	
塩漬	塩漬方法、用塩量、期間	塩漬方法、用塩量、期間
手返し	手返し時期又は回数	
塩抜き	使用水の種類、時間	
風乾	風乾の有無、風乾方法（寒風干し、機械乾燥等）	風乾方法
最終検査	製品検査（異物、微生物、官能等）、水質検査（水道水以外の水）、その他器具等の拭き取り検査等の方法及びモニタリング	検査方法
製品形態	セミドレス、ドレス、フィレー、切り身の別	
保管	温度、期間	
廃棄物処理	廃棄物の保管方法、処理方法	
表示	容器包装の添付、認証マーク管理方法	容器包装
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	
管理記録の作成及び保存	記録様式、保存期間	
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	

(別表2 熟成塩蔵さけ衛生管理基準)

区 分	衛生管理基準
共通衛生管理事項	1 施設、設備及び機械器具は、十分に洗浄したものを使用すること。 2 原材料、半製品等を屋内外に移動する場合は、シート、蓋等による遮蔽を行い汚染を防止すること。
塩蔵熟成中の衛生管理	1 木板、むしろ、すのこ、垂木等を使用する場合は、洗浄し、乾燥させたものを使用すること。 2 使用した木板、むしろ、すのこ、垂木等を洗浄した後、屋外で乾燥する場合は、鳥糞等の異物の汚染を防止すること。 3 塩蔵施設内の温度は適正に維持し、温度を毎日測定し、測定記録を保存すること。
風乾を行う場合の衛生管理	乾燥場所、乾燥を行う施設、設備及び機械器具は、鳥糞等の異物の汚染を防止すること。

(図1 塩分濃度の測定部位)

