

醤油いくら認証基準

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、さけ卵醤油いくらに適用する。

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
一貫加工工程	原魚（秋さけ）購入から醤油いkraの製造及び製品化までの工程を同一事業者が一貫して行い、その工程の中に他事業者の加工工程が加わらないことをいう。
醤油いくら	秋さけの生卵（「冷凍卵」は除く、以下「原卵」という。）を卵粒に分離したものを（「冷凍卵」は除く、以下「分離卵」という。）を、醤油ベースの調味液に漬け込み冷蔵・冷凍したもので、一貫加工工程により製造されたものをいう。

第3 主たる原材料

主たる原材料は、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の分離卵とし、漁獲した水域が漁獲記録等で確認できるものとする。

なお、漁獲された秋さけは、水氷を用いるなど鮮度保持管理が十分に施されたものを使用し、生産履歴が検証できるものとする。

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 主たる原材料の原魚の生産地を表示すること。

この場合、原魚の生産地については、原魚が漁獲された水域の名称、水揚げした港名又は水揚げされ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。

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 道が策定した「H A C C P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、評価基準は段階6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。
- 4 原魚の鮮度保持の温度管理に関しては、次の定めによること。
 - (1) 水氷又は低温庫により10℃以下で鮮度保持されていること。
- 5 原魚、原卵及び分離卵の衛生管理に関しては、次の定めによること。
 - (1) 原魚、原卵及び分離卵の洗浄は、次に掲げるものを使用し、流水により行うこと。
 - ア 飲用に適する水
 - イ 飲用に適する水を使用した人工塩水
 - ウ 殺菌海水(原魚及び原卵の洗浄に限る。)
 - (2) (1)において、水道水以外のものを使用する場合は、日常の管理を行うとともに、水質検査を年1回以上実施し、その記録を1年間保存すること。
 - (3) 使用器具は、危害が発生しないよう十分洗浄すること。
- 6 分離卵以外の原材料は、次の定めによること。
 - (1) 別表2に掲げる使用基準に適合すること。
 - (2) 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、新しいものを入手し、保存すること。
- 7 製品の検査は、別表3に定める衛生検査基準に適合すること。

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。

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、購入する醤油いくらの種類、購入の頻度等について、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、職業層に極端な偏りがないうこととする。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、醤油いくらの基礎的知識、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	評価に当たったコメント
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、醤油いくらの製造方法、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。

卵 質	卵粒に適度の張りがあり卵膜が口に残らないこと。 解凍後ドリップ量が僅少であること。
色沢(色調)	赤橙色で光沢、透明感があること。
風味・香味	特有の風味(コク)があり、塩味が適度であること。 舌触りがよいこと。 油焼け・生臭さ臭がないこと。
形 態	卵粒が肥満し揃っていること。
きょう雑物	ないこと。

附則

1 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	
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	原魚の仕入先、漁獲水域、原魚の購入から原材料の加工処理までに要する時間、受入方法、保管方法（温度、時間） 調味液の検査証明書（規格書）	原材料名、漁獲水域
原魚・原卵洗浄	洗浄水の種類（水道水、地下水、%塩水、殺菌海水等）、流水洗浄の方法、水質検査（水道水以外の水）	
卵粒分離	分離方法	
分離卵洗浄	洗浄水の種類（水道水、地下水、%塩水等）、流水洗浄の方法、水質検査（水道水以外の水）	
水切り	水切り方法（自然乾燥・機械乾燥）、水切り時間	
調味漬け	調味液漬け方法、時間、冷却の有無	
攪拌	攪拌方法、時間	
調味液漬け後の水切り	調味液切り方法、温度、時間	
製品化（計量・包装）	計量・包装の方法、金属探知機使用の有無	
最終検査	製品検査（異物、微生物、官能等）、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・包装形態	木箱詰め・ビン詰め等包装資材の管理方法	
保管	温度、賞味期限	
廃棄物処理	廃棄物の保管方法、処理方法	
表示事項	容器包装の記載、認証マーク管理	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 使用基準

区 分		使用基準
調味液	醤油	植物系 ¹ （大豆、小麦等、穀類）動物系（魚介類等） いずれも主たる原材料は道産とする。
	酒精 ²	主たる原材料は、道産とする。
	旨味調味材	道産天然原材料とする。
添 加 物		添加物は使用しないこと。

1 植物系の醤油は、本醸造方式による醤油とする。

2 酒精とは、「清酒」、「アルコール」、「みりん」等を言い、「みりん風調味料」は除く。

別表3 衛生検査基準

区 分		基準	検査の方法
一般生菌数		10 ⁴ /g 以下	食品衛生法食品規格基準・冷凍食品成分規格（無加熱摂取冷凍食品）による。
大腸菌群		陰性	食品衛生法食品規格基準・冷凍食品成分規格（無加熱摂取冷凍食品）による。
病原微生物	腸管出血性大腸菌 O157	陰性	「腸管出血性大腸菌O157の検査法について」（平成9年7月4日付け衛食第207号・衛乳第199号厚生省生活衛生局食品保健課長・乳肉衛生課長通知）による。
	腸炎ピブリオ	陰性	食品衛生法食品規格基準・ゆでだこ成分規格による。
	黄色ブドウ球菌	陰性	「食品衛生法施行規則及び食品添加物等の一部改正について」（平成5年3月17日付け衛乳第54号厚生省生活衛生局長通知）による。