

## からふとます（オホーツクサーモン）山漬け認証基準骨子（案）

### ◎ 主たる原材料

- ① 主たる原材料は、北海道オホーツク海沿岸水域で道内に居住する漁業者が漁獲した「からふとます（オホーツクサーモン）」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。
- ② 漁獲した「からふとます（オホーツクサーモン）」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する。

### ◎ 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、「からふとます（オホーツクサーモン）山漬け」等とすること。
- ② 主たる原材料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 最終製品の塩分濃度について、次の表の左欄に掲げる塩分濃度に該当するものにあつては、同表の右欄に掲げる名称を表示すること。

塩 分 濃 度	名 称
3%未満	甘 □
3%以上5%未満	中 辛
5%以上	辛 □

### ◎ 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 製造工程の衛生管理については、道の策定した「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」に基づく評価5段階以上であること。
- ② 別表2に定める「からふとます（オホーツクサーモン）山漬け衛生管理基準」に適合すること。
- 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 からふとます（オホーツクサーモン）以外の原材料は食塩とする。
- ⑤ 熟成期間は、低温で4日（96時間）以上とし、熟成期間中に手がえしを行なうこと。
- ⑥ 塩分濃度を測定する場合は、背びれ前端部の背部を採取し測定する。

(別表1) 生産仕様書

項 目	主 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、製造方法	製造方法
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・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
⑤ 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）	
⑥ 裁割・秤量	えら、内蔵、生殖腺、めふん等の除去方法、秤量方法	
⑦ 塩 漬	塩漬方法 用塩量 期間	塩漬方法 用塩量 期間
⑧ 手 返 し	手返し時期又は回数	
⑨ 塩 抜 き	使用水の種類、時間	
⑩ 風 乾	風乾の有無、風乾方法（寒風干し、機械乾燥等）	風乾方法
⑪ 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
⑫ 製 品 形 態	セミドレス、ドレス、フィレー、切り身の別	
⑬ 保 管	温度、期間	
⑭ 廃 棄 物 処 理	廃棄物の保管方法、処理方法	
⑮ 表 示	容器包装の添付、認証マーク管理方法	容器包装
⑯ 不良品及び異常についての処理	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	
⑰ 管理記録の作成及び保存	記録様式、保存期間	
⑱ 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) からふとます (オホーツクサーモン) 山漬け衛生管理基準

区 分	衛 生 管 理 基 準
共 通 衛 生 管 理 事 項	<ol style="list-style-type: none"><li>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。</li><li>2 原材料、半製品等を屋内外に異動する場合は、シート、蓋等による遮蔽を行ない汚染を防止すること。</li></ol>
塩 蔵 熟 成 中 の 衛 生 管 理	<ol style="list-style-type: none"><li>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。</li><li>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。</li><li>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。</li></ol>
風 乾 を 行 な う 場 合 の 衛 生 管 理	乾燥場所、乾燥を行なう施設、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。

平成19年12月26日

北海道網走支庁長

平塚 努 様

網走第一水産加工業協同組合  
代表理事組合長 小林 收



道産食品独自認証制度新規対象品目について

平素から、当組合の業務に対しまして、ご指導・ご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、道産食品独自認証制度につきましては、このたび、「からふとます（オホーツクサーモン）山漬け」を道産食品独自認証制度の認証品目として採用いただきたくお願い申し上げます。

