

平成19年度第4回生ハム認証基準検討整理表

NO1

項目	基準事項(案)	基準提案事項	課題・参考資料	第4回基準検討委員会までの結論
1 定義			・食肉製品の分類 別表1	認証基準としての生ハムの種類の検討
2 主たる原材料 豚肉	<p>主たる原材料の豚肉は、道内において出生から肥育、と畜されたもので、生産した農場及び飼養管理の記録等が確認できるものとする。</p> <p>この場合、同一の地域内において共通の飼養管理方法に基づき生産する場合は、複数農場とすることができる。</p> <p>なお、同一の地域内とは、隣接する市町村、支庁単位、地方単位(オホーツクなど)とする。</p>	道産の豚		<p>主たる原材料の豚肉は、道内において出生から肥育、と畜されたもので、生産した農場及び飼養管理の記録等が確認できるもの</p> <p>この場合、同一の地域内において共通の飼養管理方法に基づき生産する場合は、複数農場とすることができる。</p> <p>なお、同一の地域内とは、隣接する市町村、支庁単位、地方単位(オホーツクなど)とする。</p>

平成19年度第4回生ハム認証基準検討整理表

NO2

項目	基準事項(案)	基準提案事項	課題・参考資料	第4回基準検討委員会までの結論
3 表示	<p>食品の容器又は包装の表示の方法については、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。</p> <p>原産地 主たる原材料の豚肉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、原産地においては、生産農場の位置する市町村、その他一般的な地域名を地域名を表示すること。</p> <p>その他の情報</p> <p>表示禁止事項</p>	<p>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、次の定めるところによる。</p>		<p>食品の容器又は包装の表示の方法については、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。</p> <p>原産地 主たる原材料の豚肉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、原産地においては、生産農場の位置する市町村、その他一般的な地域名を地域名を表示すること。</p>
4 生産情報の開示	<p>生産仕様書 参考：ハム類生産仕様書(別表2)</p>			

平成19年度第4回生ハム認証基準検討整理表

NO3

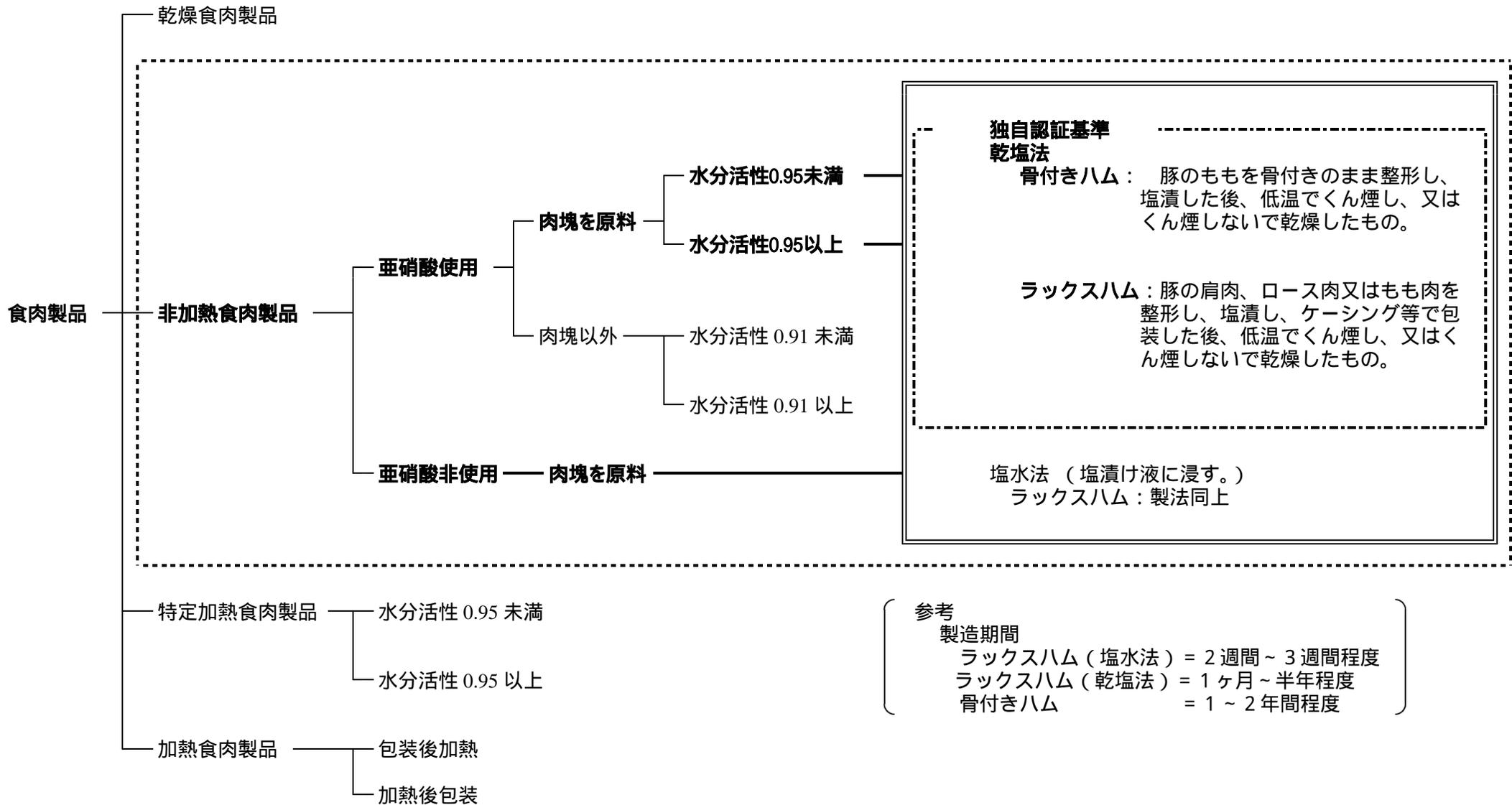
項目	基準事項(案)	基準提案事項	課題・参考資料	第4回基準検討委員会までの結論
5 製造工程の管理	<p>HACCPに基づく衛生管理導入評価事業の導入について</p> <p>製造工程の衛生管理に関しては、道の策定した「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」の段階評価(ハム類、ベーコン類、ソーセージ類はHACCPの段階評価5以上)</p> <p>食品添加物等</p>	<p>製造工程の管理については、法令の規定による。</p> <p>製造工程の衛生管理に関しては、道の策定した「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」に基づく、評価段階</p>	<p>HACCP評価の目的 この事業は、道内製造加工業者の自主的な衛生管理の向上を目的として、HACCPの手法を参考に北海道が創設したものである。 (評価基準)</p> <p>段階8 HACCPに基づいた高度な自主管理を実施しています。</p> <p>段階7 HACCPに基づいた自主管理に積極的に取り組んでいます。</p> <p>段階6 HACCPに基づいた自主管理に取り組んでいます。</p> <p>段階5 HACCPに基づいた自主管理に取り組み始めました。</p> <p>段階4 自主管理ができておりHACCPに基づいた取り組みが可能です。</p> <p>段階3 自主管理に積極的に取り組んでいます。</p> <p>段階1～2 自主管理に取り組み始めました。</p> <p>段階1未満 もう少し努力しましょう。</p> <p>参考：ハム類認証基準(使用基準、砂糖類) 別表3</p>	<p>HACCPに基づく衛生管理導入評価事業の導入について</p> <p>製造工程の衛生管理に関しては、道の策定した「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」の段階評価6以上</p>
6 商品特性の評価	<p>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。</p>			<p>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。</p>

平成19年度第4回生ハム認証基準検討整理表

NO 4

項目	基準事項(案)	基準提案事項	課題・参考資料	第4回基準検討委員会までの結論																										
7 官能検査	<p>消費者検査 嗜好型官能検査</p> <p>専門家検査 分析型官能検査 評価項目、評価方法</p>		<p>5点法評価</p> <table border="1" data-bbox="1329 422 1952 730"> <thead> <tr> <th>評価</th> <th>評価点</th> <th>評価コメント</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>好ましい</td> <td>5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>やや好ましい</td> <td>4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>普通</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>あまり好ましくない</td> <td>2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>好ましくない</td> <td>1</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>評価項目 (参考：ハム類認証基準より)</p> <table border="1" data-bbox="1329 905 1952 1524"> <tbody> <tr> <td>外観</td> <td>形態が概ね良好で、損傷及び汚れが目立たないこと。</td> </tr> <tr> <td>色沢</td> <td>発色不良、変退色(緑色、赤紫色、灰白色及び透明化) 脂肪層の変色(黄色、透明化) 血斑及び発色ムラがないこと。</td> </tr> <tr> <td>香味</td> <td>くん煙(くん煙している製品に限る。)その他香味が概ね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</td> </tr> <tr> <td>肉質等</td> <td>赤肉の弾力不適及び脂肪層の軟弱がない</td> </tr> </tbody> </table>	評価	評価点	評価コメント	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		外観	形態が概ね良好で、損傷及び汚れが目立たないこと。	色沢	発色不良、変退色(緑色、赤紫色、灰白色及び透明化) 脂肪層の変色(黄色、透明化) 血斑及び発色ムラがないこと。	香味	くん煙(くん煙している製品に限る。)その他香味が概ね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	肉質等	赤肉の弾力不適及び脂肪層の軟弱がない	
評価	評価点	評価コメント																												
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																													
外観	形態が概ね良好で、損傷及び汚れが目立たないこと。																													
色沢	発色不良、変退色(緑色、赤紫色、灰白色及び透明化) 脂肪層の変色(黄色、透明化) 血斑及び発色ムラがないこと。																													
香味	くん煙(くん煙している製品に限る。)その他香味が概ね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。																													
肉質等	赤肉の弾力不適及び脂肪層の軟弱がない																													

食肉製品の分類



出典：食品衛生法

参考：ハム類認証基準生産仕様書

(別表2)

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	
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、原産地、受入検査方法、保管方法（温度、期間）、飼料表示票（肥育豚用）、原材料規格書	原材料名、豚肉の生産農場
原材料の配合	配合割合、使用水の種類	
塩漬 ^{せき}	乾塩法・湿塩法・注入法の別、注入量（注入の場合）、温度、期間	塩漬方法 ^{せき}
塩抜き	使用水の種類、時間	
くん煙	くん煙の有無	くん煙の有無
加熱	湯煮・蒸煮の別、温度、時間	
最終検査	検査方法（異物、微生物、官能、亜硝酸根等）	検査方法
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	

注) 食品衛生法に規定する総合衛生管理製造過程の承認を受けている事業者にあつては、上表のうち、
 に関する資料をもって生産仕様書とすることができる。

参考：ハム類認証基準

(別表3)

(使用基準)

区分	原材料の種類	使用基準
食品	発色剤 亜硝酸ナトリウム 硝酸カリウム 硝酸ナトリウム	左記3種のうち2種以下とし、製品の亜硝酸根の量は、製品1kgにつき0.035gを超えないこと。
	調味料 5'-イノシン酸二ナトリウム 塩化カリウム 5'-グアニル酸二ナトリウム L-グルタミン酸ナトリウム	左記4種のうち、3種以下とする。
添加物	酸化防止剤 L-アスコルビン酸ナトリウム エリソルビン酸 エリソルビン酸ナトリウム d l- -トコフェロール ミックストコフェロール	左記5種のうち、2種以下とする。
添加物	結着補強剤 ピロリン酸四カリウム ピロリン酸四ナトリウム ピロリン酸二水素二ナトリウム ポリリン酸カリウム ポリリン酸ナトリウム メタリン酸カリウム メタリン酸ナトリウム	左記7種のうち、3種以下とする。
	香辛料抽出物	
	その他の食品添加物	使用しないこと。
その他原材料	食塩、砂糖類、香辛料	左記以外のものを使用しないこと。 砂糖類は、別表3のとおりとする。

(別表3 砂糖類)

砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、乳糖、麦芽糖、水あめ及び還元水あめ