

平成19年度第3回醤油いくら認証基準検討整理表

H19.12.18

NO1 (資料2)

項目	基準事項(案)	基準提案事項	課題・参考資料	第3回基準検討委員会までの結論						
1 定義	製造工程 醤油いくら		一貫加工工程(別図1)	醤油いくら						
2 主たる原材料 秋さけ	北海道沿岸で漁獲された秋さけ	主たる原材料は、北海道の沿岸水域で道内に居住する漁業者が漁獲した秋鮭の分離卵とし、漁獲した水域が漁獲記録等で確認できるものとする。		主たる原材料は、北海道の沿岸水域で道内に居住する漁業者が漁獲した秋鮭の分離卵とし、漁獲した水域が漁獲記録等で確認できるものとする。						
	秋さけの魚体鮮度保持及び生産履歴	漁獲した秋鮭は、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。		漁獲した秋鮭は、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。						
卵	生卵、冷凍卵の使用 分離卵以外の原料調味液の使用制限 添加物の使用制限	分離卵以外の原材料(調味液、添加物など)については、道産の原材料を使用する。 ただし、道産の原材料の取得が困難な場合は、他の方法も検討する。		生卵を使用する。 分離卵以外の原料 調味液等						
		<table border="1"> <tr> <td>醤油 酒精 昆布等</td> <td>大豆、小麦、塩・・・ 清酒、みりん、アルコール・・・ 昆布、鮭節・・・</td> </tr> <tr> <td>糖類 甘味料 調味料</td> <td>砂糖、ぶどう糖、果糖・・・ ステビア・・・ グルタミン酸、イノシン酸・・・</td> </tr> <tr> <td>食品添加物</td> <td>発色剤(亜硝酸ナトリウム)</td> </tr> </table>		醤油 酒精 昆布等	大豆、小麦、塩・・・ 清酒、みりん、アルコール・・・ 昆布、鮭節・・・	糖類 甘味料 調味料	砂糖、ぶどう糖、果糖・・・ ステビア・・・ グルタミン酸、イノシン酸・・・	食品添加物	発色剤(亜硝酸ナトリウム)	
醤油 酒精 昆布等	大豆、小麦、塩・・・ 清酒、みりん、アルコール・・・ 昆布、鮭節・・・									
糖類 甘味料 調味料	砂糖、ぶどう糖、果糖・・・ ステビア・・・ グルタミン酸、イノシン酸・・・									
食品添加物	発色剤(亜硝酸ナトリウム)									

平成19年度第3回醤油いくら認証基準検討整理表

H19.12.18

NO2

項目	基準事項(案)	基準提案事項	課題・参考資料	第3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 原材料の生産地名 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。</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>主たる原材料の原魚の生産地を表示すること この場合は、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地域名等を表示する。</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>主たる原材料の原魚の生産地を表示すること。この場合は、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等を表示すること。</p>
4 生産情報の開示	別表1 醤油いくら生産仕様書(案)			別表1 醤油いくら生産仕様書(案)

平成19年度第3回醤油いくら認証基準検討整理表

H19.12.18

NO3

項目	基準事項(案)	基準提案事項	課題・参考資料	第3回基準検討委員会までの結論
<p>5 製造工程の管理</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</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6段階以上とする。</p> <p>原魚の鮮度保持及び分離卵の衛生管理については、次のとおりとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> 原魚は、水氷又は低温庫により10以下で鮮度保持されているものを用いること。 	<p>HACCP評価の目的</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 <p>(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>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6段階以上とする。</p> <p>原魚の鮮度保持及び分離卵の衛生管理については、次のとおりとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> 原魚は、水氷又は低温庫により10以下で鮮度保持されているものを用いること。

平成19年度第3回醤油いくら認証基準検討整理表

H19.12.18

NO4

項目	基準事項(案)	基準提案事項	課題・参考資料	第3回基準検討委員会までの結論
5 製造工程の管理	<p>原魚、原卵、分離卵の洗浄水等に使用</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 飲用に適する水 ・ 飲用に適する水を使用した人工塩水 ・ 殺菌海水 <p>別表2 製品検査基準(案)</p>	<p>原魚、原卵及び分離卵の衛生管理に関しては、次の定めるところによること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 <p>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。)</p>		<p>原魚、原卵及び分離卵の衛生管理に関しては、次の定めるところによること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 <p>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。)</p> <p>別表2 微生物検査基準(案)</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3回醤油いくら認証基準検討整理表

H19.12.18

NO 5

項目	基準事項(案)	基準提案事項	課題・参考資料	第3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 451 1952 772"> <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</p> <table border="1" data-bbox="1329 877 1952 1675"> <tbody> <tr> <td>卵質</td> <td>卵粒に適度の張りがあり卵膜が口に残らないこと。</td> </tr> <tr> <td>色沢(色調)</td> <td>赤橙色で光沢、透明感があること。</td> </tr> <tr> <td>風味・香味</td> <td>特有の風味(コク)がある。舌触りがよいこと。油焼け・生臭さ臭がないこと。</td> </tr> <tr> <td>形態</td> <td>卵粒が肥満し揃っていること。</td> </tr> <tr> <td>きょう雑物</td> <td>ないこと。</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		卵質	卵粒に適度の張りがあり卵膜が口に残らないこと。	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)がある。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。	<p>消費者検査 嗜好型官能検査</p> <table border="1" data-bbox="2000 489 2623 810"> <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>専門家検査 分析型官能検査 評価項目、評価方法 評価項目</p> <table border="1" data-bbox="2000 1035 2712 1745"> <tbody> <tr> <td>卵質</td> <td>卵粒に適度の張りがあり卵膜が口に残らないこと。</td> </tr> <tr> <td>色沢(色調)</td> <td>赤橙色で光沢、透明感があること。</td> </tr> <tr> <td>風味・香味</td> <td>特有の風味(コク)がある。舌触りがよいこと。油焼け・生臭さ臭がないこと。</td> </tr> <tr> <td>形態</td> <td>卵粒が肥満し揃っていること。</td> </tr> <tr> <td>きょう雑物</td> <td>ないこと。</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		卵質	卵粒に適度の張りがあり卵膜が口に残らないこと。	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)がある。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。
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																																																											
卵質	卵粒に適度の張りがあり卵膜が口に残らないこと。																																																											
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)がある。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。																																																											
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																																																											
卵質	卵粒に適度の張りがあり卵膜が口に残らないこと。																																																											
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)がある。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。																																																											