

アイスクリーム認証基準（案）

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、アイスクリームに適用する。

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
アイスクリーム	乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、または主要原料としたものを凍結させたものであって、乳固形分15.0%以上(うち乳脂肪分8.0%以上)を含むもの(はっ酵乳を除く。)をいう。
生乳	搾取したままの牛の乳をいう。
牛乳	直接飲用に供する目的又はこれを原料とした食品の製造若しくは加工の用に供する目的で販売(不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。)する牛の乳をいう。

第 3 主たる原材料

- 1 主たる原材料は生乳または牛乳、その他牛由来の乳および乳製品とし、これらのうち生乳または牛乳は必ず使用するものとする。
- 2 生乳または牛乳は北海道内で搾乳されたことが事前に確認できるものとし、産地範囲を更に限定する場合はその証明が事前にできることとする。
- 3 生乳または牛乳が複数品種の牛の混合である場合、当該牛の品種及び生乳または牛乳の混合割合が事前に確認できることとする。

第 4 表示

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。

- 1 原材料の生乳または牛乳の原産地名を表示すること。この場合、表示産地名は、範囲が明確で客観的に確認できるものであること
- 2 複数品種の牛の生乳または牛乳を混合した場合、当該牛の品種名と生乳または牛乳の混合割合を表示すること。

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「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 原材料の生乳は、別表2に掲げる乳質基準に適合すること。
- 5 生乳以外の原材料については、次の基準によること。
 - (1) 別表3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すること。
- 6 最終製品について、別表4に掲げる製品検査を実施し、基準に適合すること。
- 7 認証事業者は、6に定める検査を定期的実施し、検査の結果を記録し、保存すること。
- 8 製品の容器は蓋付のカップとすること。

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、購入する製品の種類、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無いこととする。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、製品の基礎的知識、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、製品の製造方法、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、次の表の左欄に掲げる4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。

外観	均一に充填されているか。(極端な充填ムラはないか。) 商品の特徴を表す色調を有しており、濃淡にすぎないか。
ボディ・組織	適度な硬さ、滑らかさ、口どけのよさを有しているか。(もろさ、固さ、スポンジ感は適当か。) (水っぽさ、バター粒、意図せぬ氷結晶、砂っぽさ、粉っぽさはないか。)
融解性	融解したアイスクリームがカード状を呈していないか。泡だっていないか。融解しなかったり、水分のみが溶出したりしないか。
風味	異常な酸化臭、加熱臭、金属臭、貯蔵臭、フレーバーの不適合はないか。異常な苦味、酸味、塩味がないか。商品の特徴を表す味が感じられるか。

附則

- 1 この基準は、平成 年 月 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
アイスクリーム 類の種類	アイスクリーム	アイスクリーム類の種類
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（保守点検表）	
原材料	原料乳の仕入先、受入検査方法、副原料の原産地、保管方法（温度、期間）、原材料規格書・証明書	原材料名、主原料、副原料、風味原料の産地、原料乳の種類（家畜品種）とその割合
原材料の配合	原材料の配合割合	
乳質検査	検査方法（細菌数、抗菌性物質、比重、酸度、アルコール検査、体細胞数等）	検査方法
製造記録	殺菌温度及び時間、殺菌後の冷却温度及び冷却までの時間、エージング温度及び時間、フリージング時間、硬化・貯蔵温度	
最終検査	製品検査（異物、細菌数、大腸菌群、乳脂肪分、無脂乳固形分、乳以外の脂肪分、官能等）	検査方法
製品形態	容器包装の種類	
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 認証マーク管理方法	
清掃	清掃記録簿の記入、保管	
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 乳質基準

区 分		乳質基準	検査の方法
細菌数		30万個 / ml 以下	製造ロットごとに検査を実施 すること。 なお、抗菌性物質については、 チャーム法及びスナップ法によ る検査を認める。
抗菌性物質		陰性	
比重	ジャージー種	1.028-1.036	
	上記以外の品種	1.028-1.034	
酸度	ジャージー種	0.20%以下	
	上記以外の品種	0.18%以下	
アルコール		反応を呈しないもの	
体細胞数		30万個 / ml 以下	月 1 回以上の頻度で外部によ る検査を実施すること。
乳脂肪分		2.8%以上	
無脂乳固形分		8.0%以上	

別表3 使用基準

区 分		使用基準	検査の方法
主原料	牛乳	北海道で搾乳されたことが事前に確認できること。	規格書・証明書により事前に 確認できるもの とする。
	その他の乳	当該製品およびその原料が北海道産であること。	
	乳製品	牛由来のものに限る。	
副原料	甘味料	指定添加物・既存添加物を使用しないこと。 北海道産の甘味料を50%以上使用すること。	
	卵類	北海道産であること。	
	その他	一度製品として硬化されたアイスクリームを融 解して使用しないこと。 加水された乳製品及び水を原料として使用しな いこと。	
添加物	安定剤	指定添加物を使用しないこと。	
	乳化剤		
	着色料		
	香料		
	その他	上記以外の目的を持つ添加物を使用しないこと。	
風味原料		当該原料の産地及び加工が北海道内であること。 風味として香料だけのものは使用しないこと(バ ニラは除く)。	

別表4 製品検査基準

区 分	検査基準	検査の方法
一般性菌数	10万個 / g 以下	簡易検査法 製造ロット毎に検査
大腸菌数	陰性	
乳脂肪分	8.0%以上	四半期に 1 回以上検査
乳固形分	15.0%以上	