

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、豚の肩肉、ロース肉又はもも肉を原材料とした非加熱食肉製品に適用する。

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、同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
塩漬	<p>乾塩法、塩水法又は一本針注入法により、肉塊のまま、食肉の温度を 5℃以下に保持しながら、水分活性が 0.97 未満になること。</p> <p>乾塩法による場合には、食肉の重量に対して 6%以上の食塩、塩化カリウム又はこれらの組合せ及び 200 ppm 以上の亜硝酸ナトリウムを用いて、塩水法又は一本針注入法による場合には、15%以上の食塩、塩化カリウム又はこれらの組合せ及び 200 ppm 以上の亜硝酸ナトリウムを含む塩漬液を用いて行う。</p>
塩抜き	5℃以下の飲用適の水を用いて換水しながら行うこと。
乾燥	乾燥（くん煙を含む。）は製品の温度を 20℃以下に保持し、水分活性が 0.95 未満になること。
非加熱食肉製品 （ラックスハム）	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 豚の肩肉、ロース肉又はもも肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、低温でくん煙し又はくん煙しないで乾燥したもの 2 1 をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
非加熱食肉製品 （骨付きハム）	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 豚のももを骨付きのまま整形し、塩漬した後、低温でくん煙し、又はくん煙しないで乾燥させたもの 2 1 をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの

第 3 主たる原材料

主たる原材料の豚肉は、道内において出生から肥育、と畜されたものとする。

第4 表示

製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、非加熱食肉製品（ラックスハム）にあつては「非加熱食肉製品（ラックスハム）」、非加熱食肉製品（骨付きハム）にあつては「非加熱食肉製品（骨付きハム）」等と表示すること。
- 2 主たる原材料の豚肉の原産地を表示すること。この場合、原産地にあつては、北海道又は市町村、その他一般的な地域名を表示すること。
- 3 「はちみつ」を使用する場合は、「一歳未満の乳児に与えない」旨を表示すること。

第5 生産情報の開示

認証事業者は、第6の3に定める別表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 乾燥終了時（製品時）の水分活性は、0.95未満とする。
- 5 豚肉以外の原材料については、次の定めによること。
 - (1) 別表2及び別表3に掲げる使用基準に適合すること。
ただし、別表3「砂糖類」のうち「はちみつ」は、道産とすること。
 - (2) 検査証明書（規格書）を毎年入手して保存することとし、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。
 - (3) 香辛料については、(2)の検査証明書（規格書）に芽胞数の検査結果を含むこと。
- 6 最終製品について、別表4に掲げる微生物検査を実施し、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。

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、購入する非加熱食肉製品の種類、購入の頻度等について、事前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、事業者の申し出があった場合は、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、非加熱食肉製品の基礎的知識、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	評価に当たってのコメント
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、非加熱食肉製品の製造方法、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	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	肉質が良好で、液汁の分離がほとんどなく、赤肉と脂肪の割合が適当であること。

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
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	
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、原産地、受入検査方法、保管方法（温度、期間）、原材料規格書	原材料名
⑤原材料の配合	配合割合、使用水の種類	
⑥塩漬 ^{せき}	乾塩法・塩水法・注入法の別、注入量（注入の場合）、温度、期間、水分活性	塩漬方法 ^{せき}
⑦塩抜き	使用水の種類、温度、時間	
⑧くん煙	くん煙の有無、処理方法	くん煙の有無、処理方法
⑨乾燥	温度、時間、水分活性	
⑩最終検査	検査方法（異物、微生物、官能、亜硝酸根、水分活性等）	検査方法
⑪保管	温度、期間	
⑫廃棄物処理	廃棄物の保管方法、処理方法	
⑬表示	容器包装の添付、認証マーク管理方法	容器包装
⑭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	
⑮管理記録の作成及び保存	記録様式、保存期間	
⑯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		原材料の種類	使用基準
食品添加物	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0.070g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。
	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 1- α -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。
		香辛料抽出物	
		その他の食品添加物	乳酸以外は使用しないこと。
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、下記のとおりとする。

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、はちみつ

別表4 微生物検査

検査対象菌 製品分類	E. coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	リステリア菌
非加熱食肉製品	100/g 以下	1,000/g 以下	陰性	陰性