

非加熱食肉製品（生ハム）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、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	乾塩法、塩水法又は一本針注入法により、肉塊のままで、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。 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。
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）	次に掲げるものをいう。 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）	次に掲げるものをいう。 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。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。

なお、同一の地域内とは、隣接する市町村、総合振興局・振興局、隣接する複数の総合振興局・振興局の区域とする。

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、原産地にあつては、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22年3月11日から施行する。
- 2 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