

# ベーコン類認証基準

## 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、ベーコン、ショルダーベーコン、ロースベーコン並びに豚のバラ肉、肩ロース肉、及びロース肉を原材料とした無塩漬<sup>せき</sup>ベーコンに適用する。

## 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
塩漬 <sup>せき</sup>	豚肉に食塩、発色剤等を加え、低温で漬け込みを行うこと。
ベーコン	次に掲げるものをいう。 1 豚のばら肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬 <sup>せき</sup> し、及びくん煙したもの 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
ショルダーベーコン	次に掲げるものをいう。 1 豚の肩肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬 <sup>せき</sup> し、及びくん煙したもの 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
ロースベーコン	次に掲げるものをいう。 1 豚のロース肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬 <sup>せき</sup> し、及びくん煙したもの。 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。
無塩漬 <sup>せき</sup> ベーコン	ベーコン、ショルダーベーコン又はロースベーコンのうち、使用する豚肉を発色剤を用いず塩づけしたものをいう。

## 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、支庁単位、地方単位（オホーツクなど）とする。

## 第4 表示

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、次の定めによるものとする。

- 1 名称は、ベーコンにあつては「ベーコン」と、ショルダーベーコンにあつては「ショルダーベーコン」と、ロースベーコンにあつては「ロースベーコン」と、無塩漬<sup>せき</sup>ベーコンにあつては「無塩漬<sup>せき</sup>ベーコン」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」旨の表示をすること。

## 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 次のいずれかにより衛生管理状況を確認できること。
  - (1) 北海道及び地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条の規定に基づき保健所を設置する市が実施した、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第30条第2項の規定に基づく食品衛生監視員の監視指導を受けた食品衛生監視票の写し。（努力義務項目を除く該当項目の総基準点に対する獲得点数の達成度が80%以上であること。）
  - (2) 北海道HACCP自主衛生管理認証制度に基づく認証の写し。（道産食品認証申請の時点で有効期間を有しているもの）
  - (3) 道の「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」又は札幌市の「札幌市HACCP型衛生管理導入評価制度」に基づく保健所の評価を受け、段階5以上である評価証の写し。（令和3年5月31日までに管轄する保健所長に評価申請されたものまで有効。）
- 2 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。
- 3 塩漬方法はベーコンにあつては乾塩法とし、ショルダーベーコン及びロースベーコンにあつては乾塩法、湿塩法又は注入法とする。
- 4 無塩漬ベーコンの塩漬方法は、使用する豚肉の部位に応じて前項の規定を準用する。
- 5 塩漬液を注入する場合は、塩漬液の量は原料肉重量の10%以下とすること。
- 6 豚肉以外の原材料については、次の基準によること。
  - (1) 別表2及び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、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。

## 第7 商品特性の評価

商品特性の評価については、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。）によるものとする。

### 1 消費者検査

- (1) 検査は、塩漬<sup>せき</sup>したものと無塩漬<sup>せき</sup>のものに分けて実施するものとする。
- (2) 検査を行うパネル数は、25名以上とする。
- (3) パネルの選定に当たっては、購入する食肉製品の種類、購入の頻度等に関し、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、職業等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食品であって、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。
- (4) 検査の前に、検査のコーディネータからパネルに対し、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、標準的な製品の試食を含めた検査を実施するものとする。
- (5) 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	

- (6) (5) 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、食肉製品の製造方法、品質及び官能検査等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、評価を行う食品の種類に応じ、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。

ア ベーコン、ショルダーベーコン、ロースベーコン

外 観	形態が概ね良好で、損傷及び汚れが目立たず、カビ及びネトの発生がないこと。
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	離水、赤肉の弾力不適及び脂肪層の軟弱がないこと。

イ 無塩漬<sup>せき</sup>ベーコン

外 観	形態が概ね良好で、損傷及び汚れが目立たず、カビ及びネトの発生がないこと。
色 沢	変退色（緑色、赤紫色及び透明化）、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	くん煙香が概ね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
肉質等	離水、赤肉の弾力不適及び脂肪層の軟弱がないこと。

附則

- 1 この基準は、平成16年12月9日から施行する。

附則

- 1 この基準は、平成17年12月15日から施行する。

附則

- 1 この基準は、平成18年12月14日から施行する。

附則

- 1 この基準は、平成20年2月1日から施行する。

附則

- 1 この基準は、令和3年5月26日から施行し、令和3年6月1日から適用する。

(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）、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
⑤原材料の配合	配合割合、使用水の種類	
⑥塩漬 <sup>せき</sup>	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 <sup>せき</sup>
⑦塩抜き	使用水の種類（飲用適）、塩抜き時間	
⑧くん煙	くん煙の方法	くん煙方法
⑨加熱	乾燥加熱・湯煮・蒸煮の別、温度、時間	
⑩最終検査	検査方法（異物、微生物、官能、亜硝酸根等）	検査方法
⑪保管	出荷までの保管温度、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、賞味期限の設定	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	

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、①②④⑤⑥⑧⑩に関する資料をもって生産仕様書とすることができる。

(別表2 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 dl- $\alpha$ -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。
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	ベーコンは結着補強剤の使用を認めない。 シュルダールベーコン、ローズベーコンは左記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、はちみつ