

## ちりめんの認証基準

### 第1 適用の範囲

この基準は、大阪府内に在住する漁業者が大阪湾で漁獲し、漁獲した日に大阪府内の工場で製造されたちりめん（まいわし、かたくちいわし又はいかなごを原料とし、容器に入れ、又は包装されたものに限る。）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
煮干魚類	まいわし、かたくちいわし、うるめいわし、いかなご、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させて乾燥したものであって、水分が18%（ちりめんにあっては55%）以下であるものをいう。
ちりめん	体長（魚のふん端から尾びれの付け根までの長さを言う。以下同じ）がおおむね3cm（いかなごにあってはおおむね5cm）以下の煮干魚類をいう。
パック品	気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充填したもの又は脱酸素剤を封入したものをいう。

### 第3 品質及び品質表示

ちりめんの品質及び品質表示の基準は、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）及び煮干魚類及び煮干魚類粉末品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1665号）に定めるもののほか、次のとおりとする。ただし、この基準は食品衛生法（昭和22年法律第233号）の適用を排除するものと解してはならない。

区 分		基 準	
品 質	形 態	腹切れがほとんどなく、魚体原形を保ち、体長がほぼそろっていること。	
	性 状	固有の優良な肉質、色沢を有していること。 固有の優良な香味を有し、かつ、食味が優良であること。	
	きょう雑物	ほとんどないこと。	
	か び	ないこと。	
	脂 肪 分	少ないこと。	
	原 材 料	食品添加物 以外の原材 料	まいわし、かたくちいわし又はいかなご及び塩
		食品添加物	使用していないこと。
	異 物	混入していないこと。	
内 容 量	表示重量に適合していること。		
表 示	一括表示事項	ちりめんの品質に関し、製造業者（販売業者が製造業者との合意等により製造業者に代わってその品質に関する表示を行うこととなっている場合にあっては、販売業者。以下「製造業者等」という。）がちりめんの容器又は包装に一括して表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、製造業者が直接一般消費者にちりめんを販売する場合にあっては、第2号、第5号及び第6号に掲げる事項を省略することができる。 （1）名称 （2）原材料名 （3）原料原産地名 （4）内容量 （5）賞味期限 （6）保存方法 （7）製造業者等の氏名又は名称及び住所 2 パック品にあっては、製造業者等が容器又は包装に一括して表示すべき事項は、前項各号に掲げるもののほか、密封方法とする。	



表   示	その他の表示事項及びその表示の方法	一括表示事項の項に規定するもののほか、品名を商品名の表示された箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で日本工業規格 Z 8305(1962) (以下「J I S Z 8305」という。)に規定する 14 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で記載すること。ただし、商品名に品名の用語を記載している場合は、品名の表示を省略することができる。
	製品特性の表示事項及びその表示の方法	一括表示事項の枠外に、「泉州沖産の                    使用」等と大阪湾産である旨を表示すること。
	表示禁止事項	次に掲げる事項は、これを表示していないこと。 ( 1 ) 「上級」又は「標準」の用語 ( 煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格 ( 平成 6 年農林水産省告示大 1132 号 ) 第 3 条に規定する規格による格付けが行われた場合を除く。 ) 及びそれら等級を示す用語と紛らわしい用語 ( 2 ) 品評会で受賞したものであるかのように誤認させる用語 ( 品評会で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合を除く。 ) 及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語 ( 3 ) 一括表示事項の項に規定された表示すべき事項の内容と矛盾する用語 ( 4 ) その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

#### 第4 測定方法

品質基準における水分の測定方法は、煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格に定めるとおりとする。

#### 第5 製造施設等

製造施設、保管施設、製造機械等は、食品衛生法に基づいた適切な管理が行われていること。

#### 第6 製造管理等

製造に当たっては、衛生に十分注意し、食品衛生法に基づいた適切な管理を行うこと。

- 2 ちりめんの製造又は試験研究に5年以上従事した経験を有するもの及び食品衛生責任者が1名以上いること。

#### 第7 技術指導等

認証を受けた製造業者は、独立行政法人農林水産消費安全技術センター神戸センター、大阪府環境農林水産総合研究所、各保健所等が実施する製造技術、品質管理、衛生等に関する指導を積極的に受け入れるよう努めること。

#### 第8 適合審査

認証のための適合審査は、別表のとおりとし、大阪府環境農林水産部流通対策室の指示に従い、審査を受けること。

##### 附 則

- 1 この基準は、平成8年12月20日から施行する。

##### 附 則

- 1 この基準は、平成11年3月29日から施行する。

##### 附 則

- 1 この基準は、平成14年4月1日から施行する。

##### 附 則

- 1 この基準は、平成17年6月15日から施行する。

ただし、平成17年7月31日以前に製造される加工食品については「品質保持期限」表示が認められる。また、「原料原産地名」表示については平成18年10月1日以前に製造される加工食品には改正前の品質表示基準の規定によることができる。

##### 附 則

- 1 この基準は、平成19年4月2日から施行する。

##### 附 則

- 1 この基準は、平成21年6月30日から施行する。

別表（第8関係）

審査名	審査内容	適合基準	検査機関名
製造所審査	原材料調達先 加工製造状況 （施設面、製造方法） 包装・保管施設 販売先 食品衛生責任者の設置 その他 審査表は別に定める	認証基準のとおり	大阪府 環境農林水産部 流通対策室
食品添加物検査	審査物質は別に定める。	認証基準のとおり	大阪府環境農林水産 総合研究所
	殺菌料（漂白剤）：過酸化水素	検出されないこと	食品衛生法に基づく 登録検査機関
微生物検査	腸炎ビブリオ菌	陰性であること	食品衛生法に基づく 登録検査機関
品質検査	形態 肉質 色 香り 味 水分、脂肪分 きょう雑物、かび、 異物 内容量 審査表は別に定める。	認証基準のとおり	大阪府環境農林水産 総合研究所
書類・表示審査	申請書の記載事項 添付書類 表示方法 （一括表示事項、その他	認証基準のとおり	大阪府 環境農林水産部 流通対策室

### 別記様式（第3関係）

品名
原材料名
原料原産地名
内容量
賞味期限
保存方法
密封方法
製造者

#### 備考

- 1 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。
- 2 表示に用いる文字は、J I S Z 8305 に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね  $150\text{cm}^2$  以下のものにあつては、J I S Z 8305 に規定する 5.5 ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができ  
きる。
- 3 パック品以外のものにあつては、この様式中「密封方法」を省略すること。
- 4 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。
- 5 表示を行う者が販売業者である場合にあつては、この様式中の「製造者」に隣接して「販売者」を記載すること。
- 6 この様式は、縦書きとすることができる。