

いかなごくぎ煮の認証基準

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
で製造されたいかなごくぎ煮に適用する。

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
いかなごくぎ煮	次に掲げるものをいう。 1 いかなごの稚魚（全長（魚のふん端から尾びれの先までの長さをいう。以下同じ。）がおおむね 5.5 cmの魚をいう。以下同じ。）にしょうゆ、砂糖等の調味料で十分煮込んだ（つくだ煮）もの 2 1に味の調整等のため、しょうが等を加えたもの

第3 品質及び品質表示

いかなごくぎ煮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）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	性状	固有の優良な香味、肉質を有し、かつ、食味が優良であること。	
	形態	魚体原形がほとんど保たれていること。	
	きょう雑物	ほとんどないこと。	
	かび	ないこと。	
	原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 いかなごの稚魚 2 しょうゆ、砂糖、みりん、酒、その他の調味料 3 薬味（としてのしょうが等）
		食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 2 酸味料
	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。	

	一括表示事項	<p>いかなごくぎ煮の品質に関し、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。）がいかなごくぎ煮の容器、包装等に一括して表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、製造業者が容器に入れ、包装されたいかなごくぎ煮を、直接一般消費者に販売する場合にあっては、第2号、第4号及び第5号に掲げる事項を省略することができる。また、製造業者等が計り売りでいかなごくぎ煮を一般消費者に販売する場合にあっては、第2号、第3号、第4号及び第5号に掲げる事項を省略することができる。</p> <p>(1) 名称 (2) 原材料名 (3) 内容量 (4) 賞味期限 (5) 保存方法 (6) 製造業者等の氏名又は名称及び住所</p>
表示	表示の方法	<p>次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) 名称 「いかなごつくだ煮(くぎ煮)」又は「つくだ煮」等とつくだ煮である旨を記載すること。</p> <p>(2) 原材料名 使用した原材料を、次に定めるところにより記載すること。 ア 主原料の魚種名を「いかなご」とその最も一般的な名称をもって記載すること。 イ 主原料(魚)以外の原材料にあっては、「しょうゆ」、「砂糖」等とその最も一般的な名称をもって、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。</p> <p>(3) 内容量 内容重量を、グラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。ただし、2個以上が同一の容器に入れられ、又は同一の包装をされたものにあつては、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して、「g× 袋」等と記載すること。</p> <p>(4) 製造業者等の氏名又は名称及び住所 次に定めるところにより記載すること。 ア 製造業者の氏名又は名称及び住所を記載すること。 イ 製造業者に代わって販売業者が表示をする場合は、アに隣接して販売業者の氏名又は名称及び住所を記載すること。</p>

1 この基準は、平成 21 年 6 月 30 日から施行する。

別表（第7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
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 香り 肉質 味 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