

塩昆布・乾燥塩昆布の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、北海道産の真昆布を原料として、大阪府内で製造された塩昆布及び乾燥塩昆布であって、一般消費者向けに販売されるものに適用する。

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 昆 布	次に掲げるものをいう。 1 熟成させた昆布を切断したものに、しょうゆ、砂糖等の調味料を加え、十分に煮込んだもの 2 1にかつお削りぶし、しいたけ、まつたけ、ちりめん、さんしょうの実、野菜等を加えたもので、これらの製品に占める重量の割合が30%以内のもの 3 1又は2に味の調整のため、しょうが、ごま等を加えたもの
乾 燥 塩 昆 布	塩昆布を乾燥させて調味料等によって味を整えたものをいう。
熟 成	原料の昆布を、一定条件の下に貯蔵することにより、昆布特有の風味を醸成させることをいう。

第3 品質及び品質表示

塩昆布及び乾燥塩昆布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	性 状	適度な肉質及び優良な香味を有し、かつ、食味が優良であること。
	形 態	昆布の原形がほとんど保たれていること。
	きょう雑物	ないこと。
	か び	ないこと。
質	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 真昆布 2 しょうゆ、砂糖、みりん、酒、食塩、その他の調味料 3 かつお削りぶし、しいたけ、まつたけ、ちりめん、さんしょうの実、野菜、しょうが、ごま等

品 質	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 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理カンゾウ、酵素分解カンゾウ、ステビア抽出物、酵素処理ステビア 2 酸味料 3 調味料 4 pH調整剤 5 D-ソルビトール(D-ソルビット)
	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	塩昆布及び乾燥塩昆布の品質に関し、製造業者又は販売業者(以下、「製造業者等」という。)が、塩昆布及び乾燥塩昆布の容器、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、製造業者等が計り売りで一般消費者に販売する場合にあっては、第3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) 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
	表示の方法	次に規定する方法により行われていること。 (1) 名称 「塩昆布(つくだ煮)又は乾燥塩昆布(つくだ煮)」、「つくだ煮」等と、つくだ煮である旨を記載すること。
	製品特性の表示事項及びその表示の方法	北海道産の真昆布を使用し、かつ大阪府内で製造されたものである旨が表示されていること。
	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) 使用した原藻の等級 (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(品評会等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) 一括表示事項の項の規定により表示してある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 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5 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 塩昆布又は乾燥塩昆布の製造又は試験研究に5年以上従事した経験を有する者及び食品衛生責任者が1名以上いること。

第6 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、認証品の製造業者に対して行う製造技術、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7 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10年12月8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。

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	細菌数	検体 1 g につき 10 ⁵ 個以下	食品衛生法に基づく 登録検査機関
	大腸菌群 黄色ブドウ球菌	陰性であること	
品質検査	肉質 香り 味 形態 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