

天王寺蕪粕漬の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、大阪府内の工場で製造された天王寺蕪粕漬に適用する。

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
天王寺蕪粕漬	天王寺蕪を酒かす又はこれに糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「酒かす等」と総称する。）に漬けたものをいう。

第3 使用原材料

使用する天王寺蕪は、大阪府内で生産された天王寺蕪であること。

第4 品質及び品質表示

天王寺蕪粕漬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）及び農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747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	歯切れ及び肉質	漬け上がり固有の歯切れ及び肉質が良好であること。
	香味	漬け上がり固有の香味が良好であること。
	色沢	漬け上がり固有の色沢が良好であること。
	調製	形状の不良なもの、損傷のあるもの等の除去及び切断したものにあっては切り方が良好であること。
	酒かす等の状態	香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない酒かす等を使用していること。
	アルコール分	2.5%以上であること。
	農産物の割合 (細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を主原料としたものに限る。)	内容重量に対する農産物の割合が、50%以上であること。

	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 天王寺蕪 2 酒かす 3 調味料 4 香辛料
		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	細刻若しくは小切りしたもの又はんにくのりん片を主原料としたものにあつては内容重量が表示重量に、その他のものにあつては酒かす等を除いた重量が表示重量に適合していること。	
表示	表示の方法	次に規定する方法で行われていること。 (1) 名称 「かす漬」又は「かぶ粕漬」と記載すること。ただし、細刻又は小切りしたものにあつては「かす漬」の文字の次に括弧を付して、「刻み」と記載すること。 (2) 原材料名 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、最も一般的な名称をもって記載すること。 なお、天王寺蕪は「かぶ(天王寺かぶ)」又は「かぶ」と記載すること。 また、「かぶ」と記載した場合には一括表示事項とは別に「大阪府産天王寺かぶ使用」等と大阪府産の天王寺かぶを使用している旨を記載すること。 (3) 原料原産地名 「大阪府」又は「大阪府(かぶ)」と記載すること。	
	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) 品評会等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つ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 (2) 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 (3) 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

- 1 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 なら漬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、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13年5月16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。
ただし、平成14年12月31日以前に製造される天王寺蕪粕漬については、第4の表表示の方法の項中(3)原料原産地名の表示について「大阪府」を「国産」等と表示することができる。

附 則

- 1 この基準は、平成17年6月15日から施行する。

附 則

- 1 この基準は、平成18年12月5日から施行する。
ただし、平成18年12月4日以前に認証された商品については、次回更新時より本認証基準(平成18年12月5日施行)における表示の方法を適用する。

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
微生物検査	腸炎ビブリオ菌 大腸菌（E - c o l i）	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	肉質 香り 色 調整（形状等） 酒かすの状態 （香り、色、きょう雑物） 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