

## 厚焼・伊達巻の認証基準

### 第1 適用の範囲

この基準は、大阪府内に在住する厚焼業者が大阪産の鶏卵と大阪湾で漁獲した魚を100%使用し、かつ、食品添加物を使用せず大阪府内の工場で製造された厚焼及び伊達巻に適用する。

### 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
厚焼	大阪産の鶏卵に大阪湾で獲れた魚のすり身や砂糖等を混ぜて、四角い型に入れて焼いたものをいう。
伊達巻	厚焼にあげるもののうち、焼いた後に「の」の字に巻いたもの及び巻き簾などで形を整え、表面に凹凸をつけたものをいう。

### 第3 品質及び品質表示

厚焼及び伊達巻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	形 態	厚焼においては四角、伊達巻については「の」の字が保たれている又は凹凸が均一についていること。	
	性 状	色沢、形態、香味、及び食感、食味が良好で、気孔及び魚皮その他のきょう雑物がなく、かつ、異味異臭がないこと。	
	きょう雑物	ないこと。	
	か び	ないこと。	
	でん粉及び植物性たん白の含有率	原材料に占める重量の割合で、でん粉の含有率は6%未満であり、かつ植物性たん白の含有量は1%未満であること。	
	鶏卵・魚肉の含有量	原材料に占める重量の割合で鶏卵の含有率が60%以上であり、かつ魚肉の含有率が10%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 鶏卵 2 砂糖 3 魚肉 4 でん粉(小麦等) 5 塩、酢、みりん、酒、水あめ、その他の調味料 6 かつおや昆布、あるいはさばでとただし 7 山芋、植物性油脂 8 植物性たん白(大豆等)
		食品添加物	使用しないこと

	色・厚さ	均一な厚さと色であること。
	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	<p>厚焼・伊達巻の品質に関し、製造業者、加工包装業者（販売業者が製造業者又は加工包装業者との合意等により製造業者又は加工包装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、当該販売業者。以下「製造業者等」という。）が厚焼・伊達巻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。</p> <p>ただし、製造業者が容器に入れ、包装した厚焼を、一般消費者に直接販売する場合にあっては、第2、4、5号に掲げる事項を省略することができる。また、製造業者等が量り売りで厚焼・伊達巻を一般消費者に直接販売する場合にあっては、第2、3、4、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  *卵、小麦、大豆などアレルギー表示の必須又は推奨対象になっているものを使用する時はアレルギー表示を行うこと。  (3) 内容量  (4) 消費期限又は賞味期限  (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  「厚焼」あるいは「伊達巻」と記載すること。</p> <p>(2) 原材料名  魚肉の後に括弧書きで、使用した原材料に占める重量の多いものから順に魚種名を（ぐち）等とその最も一般的な名称をもって記載すること（なお、使用する魚が1種類の場合は最も一般的な名称でその魚種名のみの記載とすること。）</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おいて、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して、「 g ( g× 個)」等と記載すること。</p> <p>(4) 保存方法  製品の特性に従って「10 以下で保存すること」、また、冷凍の場合は「-18 以下で保存すること」等と温度を明記して記載すること。</p>
	製品特性の表示事項及びその表示の方法	<p>一括表示事項の枠外に以下について記載すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「大阪産鶏卵及び泉州沖産のぐちを100%使用」等と大阪産（鶏卵）及び大阪湾産（魚肉）である旨を記載</li> <li>・チルドの場合は魚肉練り製品と記載</li> <li>・冷凍の場合は冷凍魚肉練り製品と記載。また、調理方法についても記載。</li> </ul>

表示禁止事項	<p>次に掲げる事項は、これを表示していないこと。</p> <p>(1) 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</p> <p>(2) 一括表示事項の項の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語</p> <p>(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</p>
--------	---

#### 第4 製造施設等

食品衛生法に基づく魚肉練り製品製造業の営業許可を取得した施設であり、かつ、食品衛生法に基づいた製造施設、保管施設、製造機械等の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、食品衛生法に基づく魚肉練り製品の製造基準を満たすとともに、衛生に十分注意し、食品衛生法に基づいた適正な管理を行うこと。

- 2 厚焼・伊達巻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19年9月16日から施行する。

##### 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 製造施設の衛生面 営業許可証の提出 審査表は別に定める。	認証基準及び食品衛生法のとおり	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	サルモネラ属菌、大腸菌群、 黄色ブドウ球菌	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、でんぷん含有量 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