

魚介類乾製品の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、福井県内に住所または主たる事務所が存在する食品製造業者が、県内に所在する製造所で製造した「魚介類乾製品」に適用する。

第2 定義

この基準において、「魚介類乾製品」とは、県内で水揚げされた魚介類を煮熟し又はしないで、調味料等で浸漬し又はしないで、乾燥したものをいう。

第3 品質及び品質表示

魚介類乾製品の品質及び品質表示の基準については、下表のとおりとする。ただし、煮干類については、下表のほか日本農林規格（平成6年8月9日農林水産省告示第1132号）第3条の上級の基準および表示に準ずるものとする。

区分	基準													
品質	使用原材料	使用する魚介類は、福井県内で水揚げされたもののみを使用していること。												
	内容物の品位	1 魚介類の風味が損なわれていないこと 2 香味、色沢が良好であること 3 形状が良好であること												
	異物	含まれていないこと。												
	食品添加物	次に掲げるもの以外を使用していないこと 1 調味料 食塩、糖類その他調味料として使用するもの 2 香辛料												
	内容量	表示されている内容量に適合していること。												
表示	一括表示事項	加工食品品質表示基準（平成12年農林水産省告示第513号）の規定に従って表示すること。 (表示例) <table border="1"><tr><td>名称</td><td>〇〇のひらき</td></tr><tr><td>原材料名</td><td>〇〇（福井県産）、食塩</td></tr><tr><td>内容量</td><td>〇〇尾</td></tr><tr><td>賞味期限</td><td>平成 年 月 日</td></tr><tr><td>保存方法</td><td>要冷蔵（〇℃以下で保存してください）</td></tr><tr><td>製造者</td><td>〇〇食品工業 福井県〇〇市〇〇町〇〇番地</td></tr></table>	名称	〇〇のひらき	原材料名	〇〇（福井県産）、食塩	内容量	〇〇尾	賞味期限	平成 年 月 日	保存方法	要冷蔵（〇℃以下で保存してください）	製造者	〇〇食品工業 福井県〇〇市〇〇町〇〇番地
	名称	〇〇のひらき												
原材料名	〇〇（福井県産）、食塩													
内容量	〇〇尾													
賞味期限	平成 年 月 日													
保存方法	要冷蔵（〇℃以下で保存してください）													
製造者	〇〇食品工業 福井県〇〇市〇〇町〇〇番地													
特別表示事項	一括表示事項以外に認証マークを表示するとともに「福井県産													

	よびその表示方法	〇〇使用」等福井県産を使用した旨を記載することができる。
	表示禁止事項	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って受賞年を併記してあるものに表示する場合を除く。）および官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語は表示していないこと。

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

原材料から製品にするまでの工程において、食品衛生法を遵守し、適正な製造管理をすること。

2 生産・製造責任者の資格および人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、「厳選ふくいのみ」認証要綱に基づく。

第7 技術指導

認証を受けた製造事業者は、国、県関係機関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るように努めること。