

なれずしの認証基準

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「なれずし」に適用する。

第2 定義

この基準において「なれずし」とは、背開き、若しくは腹開き又はしない魚介類の塩漬け又は糠漬けしたものに、米飯と米こうじを混合したこうじ飯を詰め、これを発酵熟成させたものをいう。

第3 品質及び品質表示

なれずしの品質及び品質表示の基準は次のとおりとする。

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であること。ただし、県内で水揚げしにくいさばなどは国内外産を問わないが水揚げ地が明確なものを使用していること。主な漬け原材料のうち米、野菜は福井県産のもののみ使用していること。												
	製造基準	福井県若狭および奥越地方に古くから伝わる基本的な技術・技法または、これを工夫することにより製造されたもので、食品としての安全性が確保されていること。												
	性 状	おおむね2週間以上発酵熟成させたもので、なれずし固有の色沢があり、香味が良好であること。												
	異 物	含まれていないこと。												
	食品添加物	使用していないこと。												
	内 容 量	表示重量に適合していること。												
表 示	一括表示事項	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" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>名 称</td> <td>さばのなれずし</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>さば（原産地）、食塩、米</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>〇〇g</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（10℃以下で保存して下さい）</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>〇〇〇〇食品 福井県〇〇市〇丁目〇番地</td> </tr> </table>	名 称	さばのなれずし	原材料名	さば（原産地）、食塩、米	内 容 量	〇〇g	賞味期限	平成 年 月 日	保存方法	要冷蔵（10℃以下で保存して下さい）	製 造 者	〇〇〇〇食品 福井県〇〇市〇丁目〇番地
	名 称	さばのなれずし												
	原材料名	さば（原産地）、食塩、米												
内 容 量	〇〇g													
賞味期限	平成 年 月 日													
保存方法	要冷蔵（10℃以下で保存して下さい）													
製 造 者	〇〇〇〇食品 福井県〇〇市〇丁目〇番地													
特別表示事項及びその表示方法	一括表示事項外に認証マークを表示することができる。													
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。）及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

古くから伝承されている技法もしくはこれに新しい技術を加えて製造したもので、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・製造責任者の資格及び人数

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、「厳選ふくいの味」認証要綱に基づく。

第7 技術指導

認証を受けた製造業者は、国や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。