

山口海物語認定基準

品目名：ねり製品

次のいずれかの要件を満たす「ねり製品」のうち、下記の基準を満たすものを「山口海物語」製品として認定する。

- ① 主な原材料の原産地が山口県産100%であるもの
- ② 焼き抜きかまぼこ
- ③ 新技術により開発されたもの
- ④ 主な原材料（魚肉）のでん粉含有率

かまぼこ3%以下 やきちくわ4%以下 揚げ蒲鉾10%以下

ただし、②から④については、山口県水産加工展審査会の県知事賞以上に相当するものに限る。

また、①の要件を満たしかつ山口県水産加工展審査会の山口県知事賞以上に相当するもの、及び②から④までの要件でかつ山口県水産加工展審査会の農林水産大臣賞に相当するものを「山口海物語プレミアム」として認定する。

※ 主な原材料とは、原材料の上位3位以内でかつ、全重量の5%以上を占める生鮮食品及び加工度の低い加工食品

記

1 品質基準

(1) 使用原料

主な原材料が厳選された魚介類であること。

(2) 色沢

良好であること。

(3) 香味

良好であること。

(4) 食感

良好であること。

(5) きょう雑物

ほとんどないこと。

(6) かび

ないこと。

(7) 異物

混入していないこと。

(8) 内容量

表示重量に適合していること。

(9) 食品添加物

食品衛生法施行規則別表第1に掲げるもので、別紙1に掲げる以外のものに限り必要最小限の使用とすること。

(10) 容器の状態

資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。

2 表示基準

(1) 表示事項

次の事項を表示してあること。

ア 名称

イ 原材料名（原料原産地名、添加物及びアレルギーに係る事項を含む。）

ウ 内容量

エ 賞味期限（消費期限）

オ 保存方法

カ 製造業者等の氏名又は名称及び住所

キ でん粉含有率（本文④に該当するものに限る。）

ク 栄養成分の量及び熱量（栄養成分表示）

(2) 表示方法

関係法令に基づき、適正に表示されていること。

(3) 食品表示責任者

山口県食の安心・安全条例に基づく食品表示責任者を設置していること。

3 衛生基準

(1) 管理運営

食品衛生法の規定に基づく公衆衛生上必要な基準を定める条例（平成十二年三月二十四日山口県条例第七号）（以下、「県条例」という。）別表第一に係る基準を満たしていること。

(2) 製造施設

県条例別表第二 一 共通基準及び 二 業種別基準第十八項の基準を満たしていること。

使用を禁止する食品添加物

食品添加物名	用途名
食用赤色2号及びそのアルミニウムレーキ	着色料
食用赤色3号及びそのアルミニウムレーキ	着色料
食用赤色40号及びそのアルミニウムレーキ	着色料
食用赤色104号	着色料
食用赤色105号	着色料
食用黄色4号及びそのアルミニウムレーキ	着色料
食用黄色5号及びそのアルミニウムレーキ	着色料
デヒドロ酢酸ナトリウム	保存料
パラオキシ安息香酸イソブチル	保存料
パラオキシ安息香酸ブチル	保存料
EDTA二ナトリウム	酸化防止剤
ノルジヒドログアヤレチック酸(NDGA)	酸化防止剤
過酸化ベンゾイル	小麦粉処理剤
臭素酸カリウム	品質改良剤
オルトフェニルフェノール(OPP)	防かび剤
オルトフェニルフェノールナトリウム	防かび剤
チアベンタゾール(TAZ)	防かび剤

チェックリスト

品目名：ねり製品 製品名 _____ 製造業者名 _____

1 該当する番号に○を付けてください。

- (1) かまぼこ (2) やきちくわ (3) 揚げ蒲鉾

2 該当する番号の**いずれか**に○を付け、空欄を埋めてください。

- | | | |
|------------------------------|-------|---|
| (1) 主な原材料の原産地が山口県産100%であるもの | 原料原産地 | |
| (2) 焼き抜きかまぼこ | 年 | 月 |
| (3) 新技術により開発されたもの | 年 | 月 |
| (4) 主原料(魚肉)の配合割合としてのでん粉含有率 | | |
| かまぼこ3%以下 やきちくわ4%以下 揚げ蒲鉾10%以下 | | |

賞受賞
賞受賞

※ (2) ~ (4) については、山口県水産加工展審査会の県知事賞以上に相当する受賞歴が必要になります。(他の表彰制度によるものも対象になります。)

3 2 (3) に該当する場合は、その内容を記入してください。

4 次の事項に該当する場合は、番号に○を付けてください。

(すべての番号に○が付く必要があります。)

- | | |
|--|--------------------|
| (1) 使用原料 | 主原料が厳選された魚介類であること。 |
| (2) 色沢 | 良好であること。 |
| (3) 香味 | 良好であること。 |
| (4) 食感 | 良好であること。 |
| (5) きょう雑物 | ほとんどないこと。 |
| (6) かび | ないこと。 |
| (7) 異物 | 混入していないこと。 |
| (8) 内容量 | 表示重量に適合していること。 |
| (9) 食品添加物 | |
| 食品衛生法施行規則別表第1に掲げるもので、認定基準別紙1に掲げる以外のものに限り必要最小限の使用とすること。 | |
| (10) 容器の状態 | |
| 資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。 | |

5 次の事項が製品に表示されている場合は、番号に○を付けてください。

(すべての番号に○が付く必要があります。)

- | | |
|---------------------------------------|--|
| (1) 名称 | |
| (2) 原材料名 (原料原産地名、添加物及びアレルギーに係る事項を含む。) | |
| (3) 内容量 | |
| (4) 賞味期限(消費期限) | |
| (5) 保存方法 | |
| (6) 製造業者等の氏名又は名称及び住所 | |
| (7) でん粉含有率 (2 (4) に該当するものに限る。) | |
| (8) 栄養成分の量及び熱量 (栄養成分表示) | |

6 山口県食の安心・安全推進条例に基づく食品表示責任者の氏名を記入してください。

・氏名 (_____)	食品表示講習会受講日	年	月	日
・氏名 (_____)	食品表示講習会受講日	年	月	日

7 食品衛生法の規定に基づく公衆衛生上必要な基準を定める条例 (平成十二年三月二十四日山口県条例第七号) の次の規定に該当する場合は、番号に○を付けてください。

(すべての番号に○が付く必要があります。)

- | | |
|----------|---------------------------------|
| (1) 別表第一 | に係る基準を満たしている。 |
| (2) 別表第二 | 一 共通基準及び 二 業種別基準第十八項の基準を満たしている。 |

8 製造施設毎に、設置する食品衛生責任者の氏名 (生年月日) を記入してください。

・ 工場 (_____)	年	月	日	生
・ 工場 (_____)	年	月	日	生