

ひょうご安心ブランド水産物（養殖）審査基準

1 対象食品

(1) 食品名：水産物・養殖

(2) 上記（1）の要件

県内の生産者が、県内で養殖した水産物であること。

2 確認事項

(1) 個性・特長

自主的な一定の基準に沿って作られており、次の事項を目安に、個性・特長としての妥当性が確認できること。

内容は、申請者自らが証明できるものに限る。

生産者が消費者に届けるための特筆すべき方法を導入していること。

例示

(ア) 明確な出荷基準の設置

(イ) 活け~~メ~~等による死後硬直の遅延

(ウ) 活魚状態での出荷

(エ) 冷却海水による急速冷却の実施

(オ) 消費者に水揚げ日に供給

(カ) 品質別での等級制の導入

(キ) 産地直送の実施 等

持続的な漁業への取組

持続的養殖生産確保法に基づく、漁場改善計画の認定を受けた漁場で、同計画を遵守した養殖及び漁場管理を行っていること。

(2) 安全性の確保

次の項目の全てを履行していること。

食品衛生法等の法令基準を遵守していること。

水産用医薬品の使用にあたっては、関係法令の遵守のほか、農林水産省消費安全局による指導に従っていること。

使用した水産用医薬品等について、必要に応じて県が実施する科学的検証において、食品衛生法に定める残留基準の 1/10 以下であること（ただし、検出限界値を下限とする）

(例) フグ用駆虫剤：残留基準 0.05ppm 以下(検出限界 0.01ppm) 0.01ppm 以下

水揚げ前の医薬品の使用禁止期間を「動物用医薬品の使用の規制に関する省令」に定める使用基準より 1/10 延長すること。

(例) 基準：水揚げ前 40 日間 44 日間

(3) 安心感の醸成

次の項目の全てを履行していること。

種苗の入手から生産管理、出荷までの情報が適切に管理され、消費者の求めに応じて開示できる体制が整っていること。

認証を受ける主体及び生産者において、それぞれ責任者が配置されていること。

兵庫県食品トレーサビリティガイドライン（ステップ2：ロット管理の実施）に基づく取引情報が整備されていること。