

ひょうご安心ブランド加工食品（共通）審査基準

1 対象食品

(1) 食品名：加工食品・共通

(2) 上記(1)の要件

主原料が全て県内産であること。

ただし、主原料が県内産でない場合であっても、次に掲げる全てに該当する場合は、対象とする。

ア 県内産の主原料による代替使用では製造又は相当価額での販売が困難であること。

イ 個性・特長にかかる副原料が県内産であり、その生産が一定の期間、相当の規模で取り組まれており、地域での生産が定着していること。

ウ 当該加工食品が相当の期間、販売されている実績があり、地域の特産として、一般に認知されていること。

容器に入れ又は包装されて不特定多数に販売されており、将来にわたって一定の期間は生産及び供給が担保される別紙に掲げるいずれかの種類に該当するものであること。

ただし、次に掲げるいずれかに該当する場合は対象外とする。

ア 消費者への直接（対面）販売又は飲食店での飲食に限定される場合

イ 消費期限が2日未満、かつ、密封包装していない場合

ウ 弁当の類（主食又は主食と副食を容器包装又は器具に詰め、そのまま摂取できるようにしたもの（幕の内弁当等の 弁当、おにぎり、かまめし、いなりずし、その他これに類する形態のもの及び駅弁、仕出し弁当等）

全ての製造工程が県内であること。

ただし、次のアからウに掲げる条件を全て満たし、ひょうご食品認証審査会（加工食品）で承認されるときは、製造工程が県外にある場合も対象として認めることとする。

ア 県産加工食品として認知されている食品で、次のいずれかの理由で当該食品を製造する既存施設が確保できないこと。

(ア) 県内に製造可能な施設がない場合

(イ) 県内に製造可能な施設はあるが、原料・商品の数量が少ないこと等から既存の製造施設を当該商品の製造のために使用できない場合

イ 新たに県内に自己施設を整備して製造する旨の要請を行うことが妥当な状況にないこと。

ウ 県外での加工が、申請者が自ら所有する製造施設又は申請者が書面により委託した事業者の製造施設で行われていること。

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。

生産方法

- ア 環境への配慮
- イ 特色ある技術の使用 等

品質

- ア 食品本来の旬（おいしさ）、品位・品格（外観、色彩、形状、味、匂い等）等の具備
- イ 特色ある原材料の使用
- ウ 保存料、着色料等の未使用 等

地域性、歴史その他の県産食品への選好を喚起するもの

- ア 地域特産（適地適作）
- イ 地域の食文化に根ざしたもの
- ウ 地域限定の販売 等

(2) 安全性の確保

次の項目の全てを履行していること。

食品衛生法等に基づき、製造許可等を得ている施設で生産されていること。

生産者（企業）内部において、安全性や品質の確保のため、定期的な検査が行われ、検査記録が備えられていること。

< 検査事項 >

ア 食の安全安心と食育に関する条例施行規則第13条第1項第1号に基づく細菌検査と同等の項目

イ 「食品、添加物等の規格基準」（厚生労働省告示）がある項目

ウ その他食品により特有な項目

（例）PH、水分、糖分、塩分 等

衛生自主検査、自主点検の体制が整備されていること。

施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する衛生管理計画を策定していること。

イ 毛髪等の異物が商品に混入しない服装を整えているなど

JAS法、食品衛生法等に基づき適正に表示されていること

原則として衛生管理等についてISO22000、食の安全安心と食育に関する条例に基づく兵庫県食品衛生管理プログラム（兵庫県版HACCP）等のHACCP7原則12手順が確認できる外部機関からの認定等を受けた製造所又は品目であること。ただし、以下のア又はイの場合は対象とする。

ア 有機JAS（加工食品）等の認定でHACCP7原則12手順の一部が確認できる製造所等の場合、HACCP全原則・手順を確認できる追加書類の提出を行うこと。

イ 兵庫県版HACCPの認定区分外、かつ有機JAS（加工食品）の対象品目外の製造所等の場合、HACCP全原則・手順が確認できる追加書類の提出と、製造所審査による確認を行うこと。

食品添加物は、品質保持上不可欠なもの以外は極力使用しないこと。

ただし、品質保持上不可欠なものは使用できることとする。食品添加物の使用については別途定めるものとする。（別表参照）

(3) 安心感の醸成

次の項目の全てを履行していること。

製造責任者、衛生責任者等が設置されていること。

ア 製造責任者等は、県が別途開催する衛生管理講習会を受講した者、又は、当該年度における講習会への参加が確実な者とする。

イ 第三者によるチェック機関を設けること（努力目標）。

生産（製造）・加工履歴が記録され、消費者の求めに応じて開示できること。

兵庫県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。

別紙

野菜加工品（野菜つくだ煮（さんしょうつくだ煮、たけのこつくだ煮等）、乾燥野菜（乾燥大根等）、農産物漬物、塩蔵野菜、野菜缶・瓶詰、トマト加工品、きのこ類加工品、野菜冷凍食品）

果実加工品（果実缶・瓶詰、ジャム類（ジャム、マーマレード及び果実バター）、果実漬物、乾燥果実、果実冷凍食品）

茶

めん・パン類

穀類加工品（もち類、はったい粉、アルファー化穀類、米加工品、オートミール、パン粉、ふ、麦茶）

菓子類（ビスケット類、焼き菓子、米菓、油菓子、生菓子、半生菓子、和干菓子、飴類、砂糖漬菓子、スナック菓子、冷菓）

豆類の調製品（煮豆、豆腐・油揚げ類、きな粉、ゆば、凍豆腐、納豆、ピーナッツ製品、あん、いり豆類）

こんにゃく

粉類（米粉、小麦粉、雑穀粉、豆粉、調整穀類）

食肉製品（加工食肉製品（チキンハム、ひょうご味どり等）、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品）

酪農製品（牛乳を除く。）（乳飲料、練乳、粉乳、はっ酵乳及び乳酸菌飲料、バター、チーズ、アイスクリーム類）

加工卵製品（畜産物審査基準で定める卵類の加工製品）

加工魚介類（乾製品、塩蔵品、つくだ煮、調味加工品、練り製品、燻製、水産漬物、塩辛類、缶詰、加工水産物冷凍食品）

加工海藻類（わかめ加工品、のり加工品、昆布加工品、寒天加工品、その他海藻製品、魚卵加工品）

調味料及びスープ（みそ、しょうゆ、食塩、ソース、食酢、うまみ調味料、調味料関連製品、スープ）

食用油脂（食用植物油脂、食用動物油脂、食用加工油脂）

調理食品（調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、そうざい等）

清涼飲料水

酒類