干しいもの認証基準

第1条 適用の範囲

この基準は、埼玉県内で生産されたいも類を使用して製造された干しいもに適用する。

第2条 定義

この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、同表の右欄に掲げるとおりとする。

用	語	定義
于 し	v +	いも類を蒸煮し、乾燥させたものをいう。 (フレーク状または粉末状にしたものを含む。)

第3条 品質及び品質表示

干しいも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
	1/2	生 状	香味、色沢、肉質及び形が良好で こと。	で、適度に乾燥している
品	原材	食品添加物 以外の原材 料	埼玉県内で生産したいも類のみ使	可用すること。
質	料	食品添加物	使用していないこと。	
	異物		混入していないこと。	
	内	容量	表示内容に適合していること。	
表	表示事項及び 表示禁止事項		「食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)」に従うこと。また、不当景品類及び不当表示防止法(昭和37年法律第134号)や健康増進法(平成14年法律第103号)等の関連法令を遵守すること。	
示	特別表示事項		認証品については、一括表示欄外に「埼玉県産〇〇いも 100%使用」等と表示することができる。	

第4条 製造管理

- (1) 製造に当たっては、食品衛生法(昭和22年法律第233号)の遵守に努め、 衛生に十分注意し、製造工程ごとに適正な管理を行うこと。
- (2) 食品衛生法施行条例で定める食品衛生責任者が1人以上いること。

第5条 認証方法

認証のための審査は、埼玉県ふるさと認証食品認証要綱に基づき行う。

第6条 技術指導等

認証を受けた製造事業者は、国、県関係機関等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努めること。

附則

この基準は、平成13年4月1日から適用する。

附則

この基準は、平成18年4月1日から適用する。

附則

この基準は、平成20年4月1日から適用する。

附則

この基準は、平成24年4月1日から適用する。

附則

この基準は、平成25年4月1日から適用する。

附則

この基準は、平成29年4月1日から適用する。

ただし、平成29年3月31日以前に認証を受けた干しいもについてはその認証期間満了の日まで、従前によることができる。