

ハム類の認証基準

第1条 適用の範囲

この基準は、埼玉県内で生産された豚肉及び家きんの肉を使用して製造されたハム類（骨付きハム、ボンレスハム、ロースハム、ショルダーハム、ベリーハム、ラックスハム及びトリ肉ハムをいう。）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
骨付きハム	次に掲げるものをいう。 1 豚のももを骨付きのまま整形し、塩漬し、及びくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 2 1を湯煮し、又は蒸煮したもの 3 サイドベーコンのももを切り取り、骨付きのまま整形したもの 4 1、2又は3をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ボンレスハム	次に掲げるものをいう。 1 豚のももを整形し、塩漬し、骨を抜き、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 豚のもも肉を分割して整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、又は蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 3 1又は2をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ロースハム	次に掲げるものをいう。 1 豚のロース肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの

ショルダーハム	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 豚の肩肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ベリーハム	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 豚のばら肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
ラックスハム	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 豚の肩肉、ロース肉又はもも肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、低温でくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
トリ肉ハム	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 家きんの肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 家きんの肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、低温でくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 3 家きんの肉（骨付きのものを含む）を整形し、塩漬し、及びくん煙して乾燥したもの 4 3を湯煮し、又は蒸煮したもの 5 1、2、3又は4をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
無塩漬ハム	<p>ボンレスハム、ロースハム、ショルダーハム、ベリーハムのうち、使用する原料肉を発色剤を用いず塩づけしたもの</p>
塩漬	<p>食肉に食塩、発色剤等を加え、低温で漬け込みを行うこと。</p>

ケーシング	羊および豚の腸の外皮を水洗，塩漬にしたもの。ハムやソーセージ包装に用いる。 腸の代りに同質の繊維質でこしらえたものもケーシングと呼ぶ。
乾燥食肉製品	乾燥させた食肉製品であって、乾燥食肉製品として販売するものをいう。
非加熱食肉製品	食肉を塩漬した後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を63℃で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品であって、非加熱食肉製品として販売するもの（乾燥食肉製品を除く。）をいう。
特定加熱食肉製品	その中心部の温度を63℃で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品（乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。）をいう。
加熱食肉製品	乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。

第3条 品質及び品質表示

ハム類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	性 状	1 形態が良好で、損傷及び汚れがないこと。 2 色沢が良好であること。 3 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質及び結着が良好で液汁の分離がないこと。
	製品中の結着材料	使用していないこと。
質	原材料 食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 埼玉県産の豚肉及び家きんの肉 2 食塩、砂糖類その他調味料 3 香辛料

品 質	原 材 料	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、乳酸ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウムのうち3種以下 2 結着補強剤 ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム及びメタリン酸ナトリウムのうち3種以下 3 発色剤 亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム及び硝酸ナトリウムのうち2種以下 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム、エリソルビン酸、エリソルビン酸ナトリウム、dl- α -トコフェロール及びミックストコフェロールのうち2種以下 5 香辛料抽出物
	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 示	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）」及び「ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約（平成4年公正取引委員会告示第35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。
	その他の表示		1 非加熱食肉製品にあつては、非加熱食肉製品である旨並びにpH及び水分活性を表示すること。 2 加熱食肉製品にあつては、加熱食肉製品である旨及び包装後加熱か加熱後包装かの別を表示すること 3 気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものにあっては、その殺菌方法（温度及び時間）を表示すること。
	特別表示事項		認証品については、一括表示欄外に「埼玉県産豚肉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)及び食品衛生法施行条例(平成12年埼玉県条例第22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) 食品衛生法で定める食品衛生管理者が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所は、国、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努めること。

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18年9月7日から適用する。

附 則

この基準は平成19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。