

[埼玉県ふるさと認証食品]

くん製類の認証基準

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、牛肉、家きんの肉を使用して製造されたくん製及び乾燥肉に適用する。

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
くん製	豚肉、牛肉及び家きんの肉を食塩水等で漬けた後、乾燥、燻煙したものをいう。
乾燥肉	豚肉、牛肉及び家きんの肉を食塩水等で漬けた後、乾燥したものをいう。

第3条 品質及び品質表示

くん製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
品質	性状	香味、肉質が良好で適度に乾燥しており、異味異臭がないこと。
	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、牛肉及び家きんの肉 2 調味料 3 香辛料
		食品添加物
	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）」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。
	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所は、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25年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成26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。