

# ハム類の認証基準

## 第1 適用の範囲

この基準は、福井県内に住所または主たる事務所が存在する食品製造業者が、県内に所在する製造所で製造した「ボンレスハム」「ロースハム」に適用する。

## 第2 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、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
ボンレスハム	次に掲げるものをいう 1 豚のもも肉を整形し、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、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 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

## 第3 品質及び品質表示

ハムの品質及び品質表示の基準は、ハム類の日本農林規格（昭和56年8月21日農林水産省告示第1260号）第4条の特級の基準および表示に準ずるほか、次のとおりとする。

区分	基準												
品質	原材料 使用する豚肉は主たる飼養地が福井県内であること。												
表示	一括表示事項 加工食品品質表示基準（平成12年農林水産省告示第513号）の規定に従って表示すること。 （表示例） <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>名称</td> <td>〇〇ハム</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>豚肉*（福井県産）※豚肉の部位を記載</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>〇〇g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>平成 年 月 日</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷蔵（ ℃以下で保存すること）</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>〇〇食品工業 福井県〇〇市〇〇町〇〇番地</td> </tr> </table>	名称	〇〇ハム	原材料名	豚肉*（福井県産）※豚肉の部位を記載	内容量	〇〇g	賞味期限	平成 年 月 日	保存方法	要冷蔵（ ℃以下で保存すること）	製造者	〇〇食品工業 福井県〇〇市〇〇町〇〇番地
	名称	〇〇ハム											
	原材料名	豚肉*（福井県産）※豚肉の部位を記載											
内容量	〇〇g												
賞味期限	平成 年 月 日												
保存方法	要冷蔵（ ℃以下で保存すること）												
製造者	〇〇食品工業 福井県〇〇市〇〇町〇〇番地												
特別表示事項およびその表示方法	一括表示事項以外に認証マークを表示するとともに「福井県産〇〇使用」等福井県産を使用した旨を記載することができる。												
表示禁止事項	品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語（品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合を除く。）および官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語は表示していないこと。												

#### 第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

#### 第5 品質管理

##### 1 生産・製造管理

原材料から製品にするまでの工程において、食品衛生法の遵守し、適正な製造管理をすること。

##### 2 生産・製造責任者の資格および人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

#### 第6 認証方法

認証のための適合審査は、「厳選ふくいの味」認証要綱に基づく。

#### 第7 技術指導

認証を受けた製造事業者は、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に努めること。