

ひょうご推奨ブランド水産物（共通）審査基準

1 対象食品

(1) 食品名：水産物・共通

(2) 上記（1）の要件

県内漁業者が漁獲し、県内漁業協同組合等で販売される水産物であること。

2 確認事項

(1) 個性・特長

自主的な一定の基準に沿って漁獲又は流通されており、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。

生産地（漁協）を代表する魚介類として認知度が高く、かつ、生産者が消費者に届けるための特筆すべき方法を導入している又は持続的な漁業への取組をしていること。

ア 消費者に届けるための特筆できる方法

(ア) 活け~~メ~~等による死後硬直の遅延

(イ) 活魚状態での競りの実施

(ウ) 冷却海水による急速冷却の実施

(エ) 漁獲時船内凍結による高鮮度の維持

(オ) 消費者に漁獲日に供給

(カ) 品質別での等級制の導入

(キ) 一本釣りによる漁獲時の漁獲物の損傷の最小化

(ク) 産地直送の実施 等

イ 持続的な漁業への取組

(ア) 対象魚介類の資源管理を実施し資源を確保する取組

稚魚の保護、自主的な禁漁区の設定、自主的な禁漁期の設定、種苗放流、網目の大きさ規制 等

(イ) 魚介類の住んでいる海洋環境保全のための取組

海浜清掃、ゴミ持ち帰り、植樹、石けん使用運動 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。

魚介類を直接床上に置かないための必要な設備があること。

(3) 安心感の醸成

次項 についてはその履行を、 についてはその取組状況又は計画が確認できること。

別表（要領第5条関係）

ひょうご推奨ブランド食品審査基準

生産地単位で出荷状況が記録され、1年以上保存し、求めに応じて開示できること。

現地見学等の消費者との距離を小さくすることに資する活動を実施していること。

ア 消費者の産地見学

イ ホームページ等での継続的な情報発信 等

**ひょうご推奨ブランド水産物（養殖かき）審査基準**

**1 対象食品**

(1) 食品名：養殖かき

(2) 上記(1)の要件

次の項目のうち、①を満たし、②もしくは③を満たしていること。

① 兵庫県内漁業協同組合に所属する生産者が養殖したマガキであること。

② 生産者または、生産者の所属する漁業協同組合が、殻付き又はむき身の養殖かきを、包装、加工、凍結等を行って、直売所、宅配便等により直接消費者に販売するものであること。

③ 加工業者が、生産者又は生産者の所属する漁業協同組合から、認証を受けた殻付き又はむき身の養殖かきを購入し、包装、加工、凍結等を行って販売するものであり、すべての製造工程が県内であること。

**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。

① 一粒がむき身(生)状態で15g以上の大粒であること。

② むき身の場合

むき身後概ね24時間以内にパック詰めされたものであること。

③ 冷凍かきの場合

塩水ブラインや新技術等を用いた急速凍結をおこなっているものであること。

④ 生産方法

ア 本垂下後1年以内に出荷される「1年ガキ」であること。

イ 当該養殖漁場に、密殖を避けるための適切な数値基準が設けられていること。

ウ 環境対策として、漁期終了後に海底清掃を実施していること。

(2) 安全性の確保

かきの取扱に関する指導要綱に基づく次の項目を履行していること。

① 生食用かきは食品衛生法に基づく規格基準に適合していること

ア 1gあたり細菌数 50,000以下

イ 100gあたりE.coli最確数 230以下

ウ 1gあたり腸炎ビブリオ最確数 100以下

② かき取扱業者の責務

ア 清潔の原則

イ 法令等の遵守

ウ 自主検査

エ 規格基準不適合に対する対応

オ 浄化

カ 貝毒に関する措置

③ 講ずべき措置及び施設基準

ア 講ずべき共通基準

(ア) 施設の管理

(イ) かき取扱設備の管理保全

(ウ) 給水及び汚物処理

(エ) かきの取扱い

別表（要領第5条関係）

ひょうご推奨ブランド食品審査基準

- |               |                |
|---------------|----------------|
| (オ) 従事者の衛生教育  | (カ) 従事者に係る衛生管理 |
| (キ) 自主検査及び記録  | (ク) 管理運営要領     |
| (ケ) かき衛生責任者   |                |
| イ 講ずべき業態別基準   |                |
| (ア) 生産(養殖)・採取 | (イ) 前洗浄        |
| (ウ) 選別        | (エ) 貯蔵         |
| (オ) 畜養        | (カ) 浄化         |
| (キ) かき打ち      | (ク) 包装加工       |
| (ケ) 運送        | (コ) 販売         |
| (#) 消費者啓発     |                |
| ウ 施設共通基準      |                |
| (ア) 施設の場所     | (イ) 面積及び構造     |
| (ウ) 取扱設備      | (エ) 給水及び汚物処理   |
| エ 施設業態別基準     |                |
| (ア) かき打ち場     | (イ) 包装加工施設     |

④ かきの取り扱い温度

段階	かきの取扱い温度	最終製品の温度表示
各処理工程	5℃以下	
最終包装後～ 小売	冷蔵品 4℃以下	冷蔵品 10℃以下
	冷凍品 -20℃以下	冷凍品 -15℃以下

(3) 安心感の醸成

次項①についてはその履行を、②についてはその取組状況又は計画が確認できること。

- ① 生産から出荷にいたる記録を、かきの取扱に関する指導要綱に基づいて1年以上保存し、求めに応じて開示できること。
- ② 養殖、むき身加工、パック詰め、凍結などの全ての工程において、消費者等の現地見学に対応する体制が整っていること。

ひょうご推奨ブランド水産物（養殖）審査基準

1 対象食品

(1) 食品名：水産物（養殖）

(2) 上記（1）の要件

県内の生産者が、県内で養殖した水産物であること。

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。

生産者が消費者に届けるための特筆すべき方法を導入していること。

例示

(ア) 明確な出荷基準の設置

(イ) 活け~~メ~~等による死後硬直の遅延

(ウ) 活魚状態での出荷

(エ) 冷却海水による急速冷却の実施

(オ) 消費者に水揚げ日に供給

(カ) 品質別での等級制の導入

(キ) 産地直送の実施 等

持続的な漁業への取組

持続的養殖生産確保法に基づく、漁場改善計画の認定を受けた漁場で、同計画を遵守した養殖及び漁場管理を行っていること。

(2) 安全性の確保

次の項目の全てを履行していること。

食品衛生法等の法令基準を遵守していること。

水産用医薬品の使用にあたっては、関係法令の遵守のほか、農林水産省消費安全局による指導に従っていること。

必要に応じて、県による科学的検証において、使用した水産用医薬品等の残留がないこと。

(3) 安心感の醸成

次の項目の全てを履行していること。

種苗の入手から生産管理、出荷までの情報が適切に管理され、消費者の求めに応じて開示できる体制が整っていること。

認証を受ける主体及び生産者において、それぞれ責任者が配置されていること。

## ひょうご安心ブランド水産物（養殖かき）審査基準

### 1 対象食品

(1) 食品名：養殖かき

(2) 上記(1)の要件

次の項目のうち、①を満たし、②もしくは③を満たしていること。

- ① 兵庫県内漁業協同組合に所属する生産者が養殖したマガキであること。
- ② 生産者または、生産者の所属する漁業協同組合が、殻付き又はむき身の養殖かきを、包装、加工、凍結等を行って、直売所、宅配便等により直接消費者に販売するものであること。
- ③ 加工業者が、生産者又は生産者の所属する漁業協同組合から、認証を受けた殻付き又はむき身の養殖かきを購入し、包装、加工、凍結等を行って販売するものであり、すべての製造工程が県内であること。

### 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。

- ① 一粒がむき身(生)状態で15g以上の大粒であること。
- ② むき身の場合  
むき身後概ね24時間以内にパック詰めされたものであること。
- ③ 冷凍かきの場合  
塩水ブラインや新技術等を用いた急速凍結をおこなっているものであること。
- ④ 生産方法  
ア 本垂下後1年以内に出荷される「1年ガキ」であること。  
イ 当該養殖漁場に、密殖を避けるための適切な数値基準が設けられていること。  
ウ 環境対策として、漁期終了後に海底清掃を実施していること。

(2) 安全性の確保

かきの取扱に関する指導要綱を含む次の項目を履行していること。

- ① 生食用かきは以下の基準に適合していること  
ア 1gあたり細菌数 5,000以下  
(食品衛生法規格基準の1/10)  
イ 100gあたりE. coli最確数 100以下  
(食品衛生法規格基準のおおむね1/2)  
ウ 1gあたり腸炎ビブリオ最確数 100以下
- ② かき取扱業者の責務  
ア 清潔の原則  
イ 法令等の遵守  
ウ 自主検査  
エ 規格基準不適合に対する対応  
オ 浄化  
カ 貝毒に関する措置

③ 講ずべき措置及び施設基準

ア 講ずべき共通基準

- |              |                 |
|--------------|-----------------|
| (ア) 施設の管理    | (イ) かき取扱設備の管理保全 |
| (ウ) 給水及び汚物処理 | (エ) かきの取扱い      |
| (オ) 従事者の衛生教育 | (カ) 従事者に係る衛生管理  |
| (キ) 自主検査及び記録 | (ク) 管理運営要領      |
| (ケ) かき衛生責任者  |                 |

イ 講ずべき業態別基準

- |               |          |
|---------------|----------|
| (ア) 生産(養殖)・採取 | (イ) 前洗浄  |
| (ウ) 選別        | (エ) 貯蔵   |
| (オ) 畜養        | (カ) 浄化   |
| (キ) かき打ち      | (ク) 包装加工 |
| (ケ) 運送        | (コ) 販売   |
| (サ) 消費者啓発     |          |

ウ 施設共通基準

- |           |              |
|-----------|--------------|
| (ア) 施設の場所 | (イ) 面積及び構造   |
| (ウ) 取扱設備  | (エ) 給水及び汚物処理 |

エ 施設業態別基準

- |           |            |
|-----------|------------|
| (ア) かき打ち場 | (イ) 包装加工施設 |
|-----------|------------|

④ かきの取り扱い温度

段階	かきの取扱い温度	最終製品の温度表示
各処理工程	5℃以下	
最終包装後～ 小売	冷蔵品 4℃以下	冷蔵品 10℃以下
	冷凍品 -20℃以下	冷凍品 -15℃以下

(3) 安心感の醸成

次項①についてはその履行を、②及び③についてはその取組状況又は計画が確認できること。

- ① 生産から出荷にいたる記録を、かきの取扱に関する指導要綱に基づいて1年以上保存し、求めに応じて開示できること。
- ② 養殖、むき身加工、パック詰め、凍結などの全ての工程において、消費者等の現地見学に対応する体制が整っていること。
- ③ 兵庫県食品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。

ひょうご安心ブランド水産物（養殖）審査基準

1 対象食品

(1) 食品名：水産物・養殖

(2) 上記（1）の要件

県内の生産者が、県内で養殖した水産物であること。

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。

生産者が消費者に届けるための特筆すべき方法を導入していること。

例示

(ア) 明確な出荷基準の設置

(イ) 活け~~メ~~等による死後硬直の遅延

(ウ) 活魚状態での出荷

(エ) 冷却海水による急速冷却の実施

(オ) 消費者に水揚げ日に供給

(カ) 品質別での等級制の導入

(キ) 産地直送の実施 等

持続的な漁業への取組

持続的養殖生産確保法に基づく、漁場改善計画の認定を受けた漁場で、同計画を遵守した養殖及び漁場管理を行っていること。

(2) 安全性の確保

次の項目の全てを履行していること。

食品衛生法等の法令基準を遵守していること。

水産用医薬品の使用にあたっては、関係法令の遵守のほか、農林水産省消費安全局による指導に従っていること。

使用した水産用医薬品等について、必要に応じて県が実施する科学的検証において、食品衛生法に定める残留基準の 1/10 以下であること（ただし、検出限界値を下限とする）

(例) フグ用駆虫剤：残留基準 0.05ppm 以下(検出限界 0.01ppm) 0.01ppm 以下

水揚げ前の医薬品の使用禁止期間を「動物用医薬品の使用の規制に関する省令」に定める使用基準より 1/10 延長すること。

(例) 基準：水揚げ前 40 日間 44 日間

(3) 安心感の醸成

次の項目の全てを履行していること。

種苗の入手から生産管理、出荷までの情報が適切に管理され、消費者の求めに応じて開示できる体制が整っていること。

認証を受ける主体及び生産者において、それぞれ責任者が配置されていること。

兵庫県食品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。