

ひょうご推奨ブランド畜産物（牛肉）審査基準

1 対象食品

(1) 食品名：牛肉

(2) 上記（1）の要件

兵庫県で生まれた但馬牛を肥育素牛としていること。

県内の肥育農家が肥育し、県内の食肉センターでと畜処理していること。

2 確認事項

(1) 個性・特長

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。

生産方法

ア 優秀な技術で肥育していること。

イ 環境に配慮していること。 等

品質

県内の生産団体等が定める一定の品質基準に合致していること。 等

地域性、歴史その他の県産食品への選好を喚起するもの

ア 県内だけで生産されていること。

イ 県内の特定の店舗だけで販売されていること。 等

(2) 安全性の確保

食肉センターにおいて、食肉衛生検査機関が実施するBSEを含む疾病の有無、薬剤の残留等に関する検査に合格していること。

(3) 安心感の醸成

「牛の個体識別のための情報の伝達に関する特別措置法」に基づき、全ての牛を個体識別番号で一元管理し、生産から流通・消費の各段階で個体識別番号を正確に伝達していること。

畜産物（牛乳）審査基準

1 対象食品

- (1) 食品名 牛乳
- (2) 上記(1)の要件
申請者、生産農場、牛乳工場の全てが、兵庫県内にあること

2 確認事項

(1) 個性・特長

次の事項を目安に、個性・特徴としての妥当性が確認できること。

① 生産方法

- ア 殺菌方法
低温殺菌
- イ 特別集乳
限定された酪農家からの生乳だけを原料に使用している。
- ウ 特別な飼料をもちいて生産
非遺伝子組み替え作物（トウモロコシ、大豆等）を使用、ハーブ、その他

② 品質

- ア 原乳の品質が優れている
乳脂肪分率、無脂固形分率、細菌数、体細胞数
- イ 特別な成分を含有している
ハーブから移行した成分 等

(2) 安全性確認

- ① 医薬品医療機器等法及び飼料安全法を遵守して生産された生乳を用いて製造されていること。
- ② 生乳及び製品が食品衛生法（乳等省令）に適合していること。
- ③ 自主検査を適正に実施し、安全性に関する法令基準を満たしている証明ができていること。

(3) 安心感醸成

- ① 生産農家の責任において、生産に関する記録が残されていること。
 - ア 牛の導入、出荷の時期、相手先
 - イ 給与飼料（飼料添加物を含む）：種類、目的、使用した時期、使用量
 - ウ 投薬歴
- ② 製造者の責任において、製造日、又は製造ロット毎に、製造に関する記録が整備されていること。
 - ア 生乳の搬入日及び搬入元（団体、個人）
 - イ 殺菌など製造行程の記録
- ③ 製品に、上記の確認が可能な製造日又は製造ロットが記載されていること。

畜産物（鶏卵） 審査基準

1. 食品名：鶏 卵

2. 確認事項

（1）個性・特長

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。

① 生産方法

ア 平飼など飼育方法に特長を有していること

適正な飼育密度での平飼（ケージ飼育でない）など、特長のある飼育方法をとっている。

イ 特殊な飼料を給与しているなど飼養管理方法に特長を有していること。

ビタミン類、DHAなどを飼料に添加し、鶏卵の付加価値を高めた飼養管理を行っている。等

② 品 質

ア 鶏卵成分が一般卵より多く含まれているなどの特長を有していること。

成分分析により、ビタミンA、E、DHAなどが多く含まれている。

成分分析により、コレステロールが少ない。等

③ 地域性、歴史その他の県産食品への選好を喚起するもの

ア 申請者、生産農場、GPセンターの全てが、兵庫県内にあること。

県内で生産、処理されていることが証明できる。等

（2）安全性確認

次の項目の全てを履行していること。

① 医薬品医療機器等法、飼料安全法を遵守して生産されていること。

生産農場において、医薬品、医療機器等法、飼料安全法に基づく抗生物質、飼料添加物等の使用制限を遵守し、飼養管理されている。

② サルモネラワクチンを使用していること。

鶏卵のサルモネラ菌の汚染による食中毒を防止するため、全ての採卵鶏に対しサルモネラワクチンを投与している。

③ GPセンター（卵選別包装施設）において、衛生的な取扱がなされていること。

厚生省通知の「卵選別包装施設の衛生管理要領」に基づいた衛生的な鶏卵の取扱がされている。

④ 県による科学的検証において、サルモネラ検査が陰性であること。

健康福祉事務所が実施するサルモネラ属菌の検査において、サルモネラ菌が検出されない。

（3）安心感醸成

生産農家の責任において、生産に関する記録が残されていること。

飼養管理日誌などに基づいて、①素びなの生産履歴、②餌付日・餌付羽数・育成率、③給与飼料（飼料添加物を含む）の種類、使用目的、使用時期、使用量、④産卵成績、⑤投薬歴などの生産情報の記録が整理されている。

畜産物（鶏肉）審査基準

1 対象食品

- (1) 食品名 鶏肉
- (2) 上記(1)の要件
生産農場、食鳥処理場の全てが、兵庫県内にあること

2 確認事項

(1) 個性・特徴

次の事項を目安に、個性・特徴としての妥当性が確認できること。

① 生産方法

- ア 長期肥育
特別な鶏種で、60日以上飼育
- イ 特別な飼料
非遺伝子組み替え穀物使用、特別な添加物
- ウ 特別な鶏種
地どり以外の特別な鶏種を使用している
- エ 地どり
特定JAS規格「地鶏肉の日本農林規格」に準ずる生産方式で生産されたもの
素びな 在来種由来の血液百分率が50%以上であること
飼育期間 75日間以上
飼育方式 28日齢から平飼いで飼育したもの
飼育密度 28日齢から1㎡当たり10羽以下
在来種とは：会津地鶏、伊勢地鶏、岩手地鶏、鳥骨鶏、横班プリマスロック、
尾長鶏、岐阜地鶏、コーチン、薩摩鶏、芝鶏、軍鶏、土佐九斤、
土佐地鶏、名古屋種、比内鶏、三河種、宮地鶏、ロードアイラ
ンドレッド等計38種

等

② 品質

- ア 美味しさ等を客観的な数値で証明できる
イノシン酸やグルタミン酸の含有量が多い
- イ 処理方法の違い
骨付き熟成等

等

(2) 安全性確認

鶏肉は、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」にもとづき、食肉衛生検査機関により、疾病の有無等についての検査（食鳥検査）に合格したものだけが流通していること。

(3) 安心感醸成

- ① 生産者の責任において、以下の記録が残されていること。
 - ア 素びなの生産履歴
 - イ 餌付日・餌付羽数
 - ウ 給与飼料（飼料添加物を含む）：種類、目的、使用した時期、使用量
 - エ 出荷羽数及び重量・育成率・飼料要求率
 - オ 投薬歴
- ② 兵庫県食品衛生管理プログラム認定食鳥処理場で処理されていること。

等

ひょうご推奨ブランド畜産物（はちみつ） 審査基準

1 対象食品

(1) 品 目 はちみつ（純粋はちみつに限る）

(2) 上記（1）の要件

- ① 申請者、集みつ（飼養場所）、ビン詰め等の生産工程の全てが県内であること
- ② 「食品衛生法」など関係法規や「はちみつ類の表示に関する公正競争規約」などに基づく製造、表示がされており品質を満たすこと

2 確認事項

(1) 個性・特長

次の事項を目安に、個性・特徴としての妥当性を確認する

- ① 特定の地域（飼養場所）で集みつされたはちみつであること
- ② 品質あるいは生産方法に特長があること

(2) 安全性及び品質の確保

次の項目の全てを履行していることを確認する

- ① 医薬品医療機器等法を遵守して生産されていること（ふそ病、ダニ対策など）
- ② 初回みつ（春一番に採みつしたはちみつ）は販売に供しないこと
- ③ 採みつ及びビン詰めなどの作業に係る責任者をおき、衛生的な生産について点検されていること
- ④ はちみつの風味を損なわないため、生産工程において60℃以上の加温がされていないこと
- ⑤ はちみつの貯蔵を適切（衛生的、冷暗所）に行っていること
- ⑥ 毎年度、生産方法から販売方法までを記載した「取組計画」を策定すること
- ⑦ 毎年1回以上、検査機関における品質（成分規格）検査を行い記録が残されていること
- ⑧ 県による科学的検証において抗生物質の残留がないこと

(3) 安心感の醸成

次の項目の全てを履行していることを確認する

- ① 上記「取組計画」に基づくロット管理ができており、生産に関する記録が残されていること
- ② 種ばちに関する記録が残されていること
- ③ 販売記録が残されていること

畜産物（豚肉）審査基準

1. 対象食品

（1）食品名 豚肉

（2）上記（1）の要件

- ① 申請者及び肥育農場が、兵庫県内にあること。
- ② 肥育期間、飼養地は、兵庫県内が最も長いこと。
- ③ 兵庫県内の食肉センターでと畜処理していること。

2 確認事項

（1）個性・特長

下記の事項を目安に、個性・特長としての妥当性が確認できること。

① 生産方法

ア 特別な飼養管理

S P F豚農場認定（Specific Pathogen Free：特定の病原菌をもっていない）
生産情報公表豚肉のJ A S規格認定 等

イ 特別な飼料の使用

非遺伝子組み替え穀物使用
特別な飼料や添加物の使用 等

ウ 肉質に優れる品種を選定している

パークシャー種（＝黒豚） 等

② 品質

アミノ酸やビタミン含有量について、日本食品標準成分表等に示される標準的な豚肉の成分と比較し、優れていることが確認できること。

（2）安全性確認

- ① 医薬品医療機器等法及び飼料安全法を遵守して生産されたものであること。
- ② 食肉センターにおいて、食肉衛生検査機関が実施する食肉衛生検査（と畜検査）に合格していること。

（3）安心感醸成

生産者の責任において、個体あるいはロット毎に下記の事項を確認できる体制が整っていること。

ア 種豚に関する記録（導入日、導入先、生年月日、ワクチン接種、治療歴など）

イ 繁殖記録（交配年月日、交配種雄豚、分娩月日、分娩子豚数）

ウ 育成、肥育記録（疾病状況、豚房の移動）

エ 肥育素豚導入状況（導入年月日、導入先）：肥育経営のみ

オ 飼料（飼料添加物を含む）の給与記録（種類、給与時期、量）

カ 治療（ワクチン接種を含む）の記録（種類、時期）

キ 出荷記録（出荷年月日、出荷先）

※ 肥育経営においてア、イは肥育素豚導入先で、ウの育成豚は導入先で確認できること。

ひょうご安心ブランド畜産物（共通）審査基準

1 対象食品

(1) 食品名：畜産物・共通

(2) 上記(1)の要件

ひょうご推奨ブランド畜産物審査基準を満たしている畜産物であること。

2 確認事項

(1) 個性・特長

生産方法・品質において、ひょうご推奨ブランド畜産物審査基準を満たす個性・特長としての妥当性が確認できること。

(2) 安全性の確保

抗生物質等の残留防止

抗生物質等の使用削減又は残留防止に係る取組方針を策定し、実践していること。

【取組方針の例】

ア 抗生物質等を使用しない。

イ 抗生物質等（飼料添加物）の使用期間を短縮する。

ウ 抗生物質等の誤使用の防止を徹底する。

（例）抗生物質等を含む飼料が含まない飼料に混入することを防止する対策を講じる等

エ 治療により抗生物質等（動物用医薬品）を使用した場合、国の基準である出荷禁止期間を超える出荷停止期間を設定する。

県による科学的検証

抗生物質等の使用削減等に係る取組を検証するため、取組効果の対象となる成分について分析する。

基準：食品衛生法に定める基準の10分の1以下であること（ただし、検出限界値を下限とする）

【例】

ア 残留基準が0.5ppmの抗生物質 A 検査値が0.05ppm以下

イ 残留基準が0.02ppmの抗生物質 B（検出限界が0.01ppm） 検査値が0.01ppm以下

(3) 安心感の醸成

ロット管理において、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）に基づき取引情報が整備されていること。