

レトルトしじみの認証基準

制定 平成18年12月27日
 改正 平成20年 7月22日
 改正 平成21年 4月15日
 改正 平成24年 3月15日
 改正 平成27年 4月 1日

(適用の範囲)

第1 この基準は、島根県内で漁獲されたヤマトシジミを使ったレトルトしじみに適用する。

(定義)

第2 この基準において、レトルトしじみ（レトルト加工したヤマトシジミ）とは、原材料を砂抜・選別・洗浄・透明プラスチックフィルムの容器に充填・密封した後、加圧加熱殺菌したものをいう。

(品質等)

第3 レトルトしじみの品質等の基準は、次のとおりとする。

1 品質

しじみ固有の香味、色沢を有し異味異臭がないこと。

2 使用原材料

使用するしじみは、島根県内で漁獲された、大きさ（殻幅）が10mm以上のヤマトシジミとする。

3 容器及び包装の形態

加圧加熱を行っても破損、変形、着色、変色などがなく、十分な強度を有する包装資材を用いて密封されていること。

(製造工程等)

第4 レトルトしじみの製造工程等の基準は、次のとおりとする。

1 製造工程中少なくとも、しじみの仕入、砂抜、選別、洗浄、出荷前の表示、及び検品・出荷を行っていること。

2 プラスチックフィルム容器への充填密封及び加圧加熱殺菌処理を外部委託する場合にあっては、以下による管理を行っていること。

(1) 委託先へのしじみの納入、及び委託先からの納品にかかる日・数量を台帳等により履歴管理。

(2) 委託先における定期的な製造工程等の現地確認

(申請資格)

第5 第4の製造工程等を行う販売業者は、「しまねふるさと食品認証要綱」第6条の販売業者とする。

(表示)

第6 レトルトしじみの表示は食品表示法（平成25年6月28日法律第70号）、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年5月15日法律第134号）、及び計量法（平成4年5月20日法律51号）の規定に適合していること。また、次に定めることについては、これにより行うこととする。

区分	基準
義務表示 (一括表示)	1. 名称 「レトルトしじみ」と記載すること。 2. 原材料名（原料原産地名） 原材料名の文字（「ヤマトシジミ」等）の次に、括弧を付して「島根県産」、「島根県宍道湖産」等と記載すること（ただし、原料原産地名は枠外の表示と一致させること）。
特定表示	一括表示枠外に、「島根県宍道湖産ヤマトシジミ使用」等、原材料が「島根県産」、「島根県宍道湖産」等であることを記載すること。

(表示に係る経過措置)

第7 食品表示法の施行の日から5年を経過した日までに製造され、加工されるレトルトしじみの表示については、第6の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。