

比内地鶏認証制度申請の手引き

＜食肉処理・加工製造編＞

平成20年5月
秋田県

< 目 次 >

1	認証機関	1
2	認証対象	1
3	認証基準	1
	1) 制度の基本	
	2) 認証基準の内容	
	A 素雛生産施設	
	B 地鶏生産施設	
	C 食鳥処理施設	
	D 食肉処理施設	
	◎食肉処理施設の施設に関する基準	
	◎食肉処理施設が整備する記録帳票	
	◎食肉処理施設の表示・伝達に関する基準	
	E 加工食品製造施設	
	◎加工食品製造施設の施設に関する基準	
	◎加工製造施設が整備する記録帳票	
	◎加工製造施設の表示・伝達に関する基準	
4	認証申請	5
5	調査、確認及び認証の決定等	6
6	調査・確認に必要な書類	6
	D 食肉処理施設	
	E 加工製造施設	
7	認証の有効期間及び更新	7
8	事業実績状況等の報告	7
9	認証の取消	7
10	帳票等の保管	7
11	事業者の責任	7

1 認証機関<第3条>

○初年度と2年度目は、制度の信頼性の確立・検証の必要があること、当初認証の事務量が大きいことから、知事（県）が行う。

○3年度目以降は、当初認証がほぼ終わること、認証事務の定形化が図られること、DNA鑑定が可能になることから、認証機関を公社等に移管し、事業者の経費負担により制度を運営する方向で検討する。

2 認証対象<第5条>

○秋田県内に事業用施設を有する比内地鶏（素雛・成鶏）、比内地鶏肉等（肉・ガラ等）、その加工品を生産している事業者を対象とする。

①素雛生産者 ②地鶏生産者 ③食鳥処理業者

④食肉処理業者（スーパーのバックヤード等の小分け包装業者を含む。<別表2の注1(4)>）

⑤加工食品の製造業者・加工包装業者（加工食品とは、加工食品品質表示基準で定義する加工食品のことである。<別表2の注2(4)>）

○加工・包装・表示済の最終製品を仕入れてそのままの状態の販売する者は対象外とする。

○製造を委託し、当該製品の表示責任を負っている販売業者は対象外とする。

○鶏卵及びその加工品は対象外とする。

○飲食店及び県外の事業所は対象外とする。

3 認証基準<第4条>

1) 制度の基本

○地鶏肉のJAS規格より厳しい生産基準

・ケージ飼いは認めない。

・雄の比内地鶏肉については、雄であることを表示する。

○ロットごとの生産販売管理とトレーサビリティ可能な情報管理・伝達

・比内地鶏肉については、生産農家を特定できる。

・内臓、ガラ、加工食品については、生産農家群を特定できる。

2) 認証基準の内容<別表1～4>

○認証基準は、4つの要素から構成されている。

①比内地鶏の生産方法に関する基準、②事業用施設に関する基準、③書類の整備に関する基準、④表示に関する基準

○比内地鶏の生産方法に関する基準<別表1>

①素雛が、秋田比内鶏（雄鶏）とロード種（雌鶏）の交配で作出された一代交雑種であること。

②飼育期間については、雌にあっては孵化日から150日間以上、雄にあっては孵化日から100日間以上であること。

③飼育方法は、28日齢以降平飼いであること。

④飼育密度は、28日齢以降1平方メートル当たり5羽以下であること。

○施設別認証基準<別表2～4>

A 素雛生産施設

①「秋田比内鶏（雄）とロード種（雌）の交配による素雛を生産」していること。

・地域団体商標の定義を準用したものであり、黎明舎系を含んでいる。

②「生産に十分な施設規模」であること。

- ③「他の鶏種が混入しない施設構造と管理体制」であること。
- ④「比内地鶏飼養管理マニュアルに基づき適正に飼養」していること。
- ⑤「適正な記録記帳」を行っていること。

○素雛生産施設は、要綱「別表4」にあるとおり、交配組合せや孵化日等を出荷票によって地鶏生産者に伝達することになる。

B 地鶏生産施設

- ①「認定施設の素雛を飼育」していること。
- ②「生産に十分な施設規模」であること。
- ③「生産方法が基準に合致し」ていること。
- ④「他の鶏種が混入しない施設構造と管理体制」であること。
- ⑤「比内地鶏飼養管理マニュアルに基づき適正に飼養」していること。
- ⑥「適正な記録記帳」を行っていること。

○地鶏生産施設は、要綱「別表4」にあるとおり、孵化日等を出荷票によって食鳥処理業者に伝達することになる。

○地鶏の出荷票の例（「別紙1」）

- ・素雛生産施設、交配組合せ、孵化日、生産方法を同じくする比内地鶏をロットとして管理し、出荷される。

C 食鳥処理施設

- ①「認定施設の比内地鶏を食鳥処理」していること。
- ②「比内地鶏の食鳥処理に十分な施設規模」であること。
- ③「他の鶏種が混入しない施設構造と管理体制」であること。
- ④受け入れた地鶏を「ロットごとに食鳥処理し、管理し、記録」していること。
 - ・食鳥処理施設では、受け入れた地鶏ロット、つまり、地鶏生産施設、性別、生産方法、出荷日を同じくする比内地鶏ごと、言い換えれば比内地鶏出荷票ごとに食鳥処理を行い、その中で食鳥処理日と冷凍や冷蔵といった保存方法が同じものを食鳥処理ロットとして括り、食鳥処理ロットごとに保存・管理し、出荷・引き渡しを行うことになる。
 - ・ただし、内臓は地鶏生産施設を単位としたロット管理は困難なようなので、処理日が同じものをロットとするなど、複数農家のものを混ぜた形でロット管理しても良いこととしている。
- ⑤「適正な記録記帳」を行っていること。

○食鳥処理施設は、12項目を送り状等（送り状、納品書、規格書）に記載する。＜要綱「別表4」＞

- ・雄の場合は、雄と表示する。
- ・食鳥処理ロット記号を記載する。

○表示例（「別紙5」）

- ・食肉処理業者に伝達される食鳥処理ロット記号の設定方法について事業者共通のルールは定めていない。消費期限や加工日をロット記号としている場合もある。要は、食鳥処理ロット記号から地鶏ロットが特定できればよいことにしている。

D 食肉処理施設

◎食肉処理施設の施設に関する基準＜要綱「別表2」＞

- ①「認証制度により認定を受けた食鳥処理施設が処理した比内地鶏肉等を食肉処理している」こと。

- ②「比内地鶏肉等の食肉処理又は細断済の比内地鶏肉等の小分け包装に支障のない規模、構造の施設である」こと。
- ③比内地鶏肉等の処理、保存・管理、出荷に際して、「他の鶏種が混入しない施設構造と管理体制となっている」こと。
- ・比内地鶏肉等に他の鶏種が誤って混ざることがないように、処理日や処理ラインを明確に分ける、保存容器を分けて鶏種・ロット記号を記載する、チェック責任者が点検するなどの措置を講じていることが必要となる。
- ④受け入れた鶏肉等を「ロットごとに食肉処理し、管理し、記録している」こと。
- ・意図しない混合や混入が発生しないように、原料とする「中抜き」や食肉処理商品をロットごとに分別管理し、混合や混入がないことを数量面から客観的に分かるように、入出庫をロットごとに数量管理していることを要件としている。
 - ・食肉処理施設では、受け入れた食鳥処理ロットごとに食肉処理を行い、その中で食肉処理日と冷凍や冷蔵といった保存方法が同じものを食肉処理ロットとして括り、食肉処理ロットごとに保存・管理し、出荷・引き渡しを行うことになる。
 - ・ただし、比内地鶏ガラ等（内臓、ガラ、手羽など）は、処理日が同じものをロットとするなど、複数農家のものを混ぜた形でロット管理しても良いこととしている。
- ⑤「食肉処理、保管及び引き渡しに関する記録簿が整備され、認証機関に対し必要事項が適正に報告されている」こと。

◎食肉処理施設が整備する記録帳票<要綱「別表3」>

①入出庫管理表、②入出庫集計表

- ・入出庫管理表は、「食鳥処理ロットの入庫の年月日及び数量並びに当該食鳥処理ロットに係る食肉処理の年月日及び数量並びに当該食肉処理に係る商品の発生数量、出荷先名、出荷年月日、出荷数量及び在庫数量が整理され、食鳥処理ロットと食肉処理に係る商品の対応づけが分かるもの」。
- ・入出庫集計表は、「一定期間における比内地鶏肉等の入庫数量及び食肉処理数量並びに食肉処理に係る商品の発生数量、出荷数量及び在庫数量を集計したもの」。
- ・ロットごとに分別管理し、混合や混入がないことを数量面から客観的に証明するために求めている書類である。

○記帳のイメージは「別紙6」に例示。

- ・様式の定めはない。事業者の事情に応じて簡単明瞭な形式を工夫する。
- ・食肉処理ロット記号の設定方法について事業者共通のルールは定めていない。食肉処理ロット記号から食鳥処理ロットが特定できればよい。
- ・業者によっては、商品名と消費期限が分かれば、地鶏ロットが分かる仕組みにしている場合もある。そういった場合は、川下に対して、当社の食肉処理ロット記号は「商品名＋消費期限」である旨を伝達する。
- ・食肉処理の期間計を集計し、入出庫量の整合性を要領よく説明できるものであればよい。

③仕入先から引渡を受けた送り状等

④食鳥処理ロットの入庫の年月日及び数量が仕入先別に整理されたもの（仕入元帳や仕入帳）。

- ・記帳イメージは、「別紙7-1」「別紙7-2」に例示。

⑤出荷先へ引渡した送り状等の控

⑥商品の出荷年月日及び出荷数量が出荷先別に整理されたもの（売上元帳や売上帳）。

- ・記帳イメージは、「別紙8-1」「別紙8-2」に例示。

◎食肉処理施設の表示・伝達に関する基準<要綱「別表4」>

○12項目を列記している。

- ・雄の場合は、雄と表示する。
- ・食肉処理ロットを記載する。
- ・送り状等（送り状、納品書、規格書）に記載する。
- ・容器包装に入れたものにあつては、容器包装にも法令上の義務表示事項、公正競争規約で求めている事項を表示する。

○送り状等への表示は、「別紙9」に例示。

○容器包装への表示は、「別紙10」に例示。

- ・雄の場合は、雄と表示する。
- ・枠外に認証事業者である旨を表示できる。
- ・ロット記号を表示することが望ましい。

○認証事業者である旨を表示した場合は、様式4号により記録することが必要。

E 加工食品製造施設

◎加工食品製造施設の施設に関する基準<要綱「別表2」>

①「認定施設で食鳥処理又は食肉処理された比内地鶏肉等を取り扱っている」こと。

②「比内地鶏肉等を原材料とした加工食品の生産に支障のない規模、構造の施設である」こと。

③比内地鶏肉等の加工、保存・管理、出荷に際して、「他の鶏種が混入しない施設構造と管理体制となっている」こと。

・比内地鶏肉等に他の鶏種が誤って混ざることがないように、処理日や処理ラインを明確に分ける、保存容器を分けて鶏種・ロット記号を記載する、チェック責任者が点検するなどの措置を講じていることが必要となる。

④「商品の区分及び製造加工年月日を同じくする加工食品（「製造ロット」）ごとに分別管理し、当該製造ロットに使用した食肉処理ロットを明らかにしている」こと。

・加工食品については、その日に製造した商品に使用した比内地鶏原料の生産者群が分かるようになっていなければならない。

⑤「製造ロットごとに原材料の配合表が整備され、当該配合表に従って加工食品を生産している」こと。

・比内地鶏原料の投入量と製品製造量の関係が妥当かどうかを検証するために必要な条件である。

⑥第6点目は、「加工食品の製造、販売及び在庫等の記録が整備され、認証機関に対し必要事項が適正に報告されている」こと。

◎加工製造施設が整備する記録帳票<要綱「別表3」>

①入出庫管理表、②入出庫集計表である。

・入出庫管理表は、「食肉処理ロットの入庫の年月日及び数量並びに当該食肉処理ロットを製造ロットに投入した年月日及び数量並びに在庫数量を整理したもの」。

・入出庫集計表は、「一定期間における比内地鶏肉等の入庫数量を集計したもの並びに加工食品の原料に使用した数量を商品区分ごとに集計したもの並びに在庫数量を集計したもの」。

・どの食肉処理ロットをどれだけ仕入れ、そのロットをどの製造ロットにどれだけ使用したかを明らかにするために求めている書類である。

○記帳のイメージは「別紙11」に例示。

- ・様式は問わない。入在庫量の整合性を要領よく説明できるものであればよい。
- ③製造出荷記録表、④製造出荷集計表、⑤原材料の配合表。
 - ・製造出荷記録表は、「製造ロットの生産年月日、生産数量、出荷年月日、出荷数量及び在庫数量を整理したもの」。
 - ・製造出荷集計表は、「一定期間における加工食品の生産数量、出荷数量及び在庫数量を商品区分ごとに集計したもの」。
 - ・原材料の配合表は、「比内地鶏原料の投入量と製品製造量の関係を示す書類」。
 - ・入在庫管理表で製品製造に投入した比内地鶏原料の数量が整理され、その結果生じた加工食品の数量とその販売、在庫数量が製造出荷記録表に整理される。
 - ・そして原材料の配合表をみれば、原料の投入量と製品製造量、販売・在庫数量の整合性の適否が検証できることになる。
- 帳票イメージは「別紙12」、「別紙13」に例示。
- ⑥仕入先から引渡を受けた送り状等。
- ⑦比内地鶏肉等の入庫の年月日及び数量が仕入先別に整理されたもの(仕入元帳や仕入帳)
 - ・記帳イメージは、「別紙14-1」「別紙14-2」に例示。
- ⑧出荷先へ引渡した送り状等の控
- ⑨商品の出荷年月日及び出荷数量が出荷先別に整理されたもの(売上元帳や売上帳)。
 - ・記帳イメージは、「別紙15-1」「別紙15-2」に例示。
 - ・入在庫管理表や製造販売記録の根拠となる。

◎加工製造施設の表示・伝達に関する基準<要綱「別表4」>

- 6項目を列記している。
 - ・加工食品の場合は、雄を使用した場合に雄と表示することを求めている。
 - ・製造ロットを記載することを求めている。ただし、商品名と賞味期限で製造ロットが分かるような場合は、川下に対して、当社の製造ロット記号は「商品名+賞味期限」である旨を伝達すれば足りる。
 - ・これらの事項を送り状等(送り状、納品書、規格書)に記載する。
 - ・また、容器包装に入れたものにあつては、容器包装にも、法令上の義務表示事項を表示。
- 送り状等への表示は、「別紙16」に例示。
 - ・例示1は、規格書を添付する場合の例。
 - ・規格書は、「別紙17」に例示。
 - ・例示2のような形式でも良い。
- 容器包装への表示は、「別紙18」に例示。
 - ・認証事業者であることを枠外に表示できる。
 - ・枠外に製造ロット記号を表示しているが、これは任意である。
- 認証事業者である旨を表示した場合は、様式4号により記録することが必要となる。

4 認証申請<第6条>

- ◎申請書は、様式第1号に定めている。
- ◎申請書に添付する書類については、様式第1号の別記に示している。
- 事業者は、施設区分ごと<第6条第1項>、かつ、申請者の施設単位ごとに申請する。<第6条第3項>
 - ・食鳥処理、食肉処理、加工食品製造を併せ行う施設は、それぞれ申請する。
- 施設区分<別表2の注1>
 - ①素雛生産施設 ②地鶏生産施設 ③食鳥処理施設

④食肉処理施設（細断済の食肉の小分け包装を行う施設を含む。）

⑤加工食品製造施設

○①→②→③→④→⑤の順に段階的に認証していくことになる。

・ロットごとの分別管理・記録記帳の認証要件となっているため、一定期間（少なくとも1ヶ月程度）において、その実施実態があることを確認する必要があるため。

・川下の認証申請予定事業者は、申請前の一定期間、ロットごとの分別管理・記録記帳を実施する必要がある。

○法令等に違反した者は、一定期間、申請できない。＜第6条第2項＞

・違反した者が役員を務める会社も申請できない。＜第6条第2項第4号＞

5 調査、確認及び認証の決定等＜第7条＞

○認証機関は、調査、確認の結果、申請の内容が認証基準に適合すると認めるときは、当該申請者に対し、認証決定通知書により通知する。

○認定施設に対し認証施設記号を付与する。＜運用＞

6 調査・確認に必要な書類＜運用＞

◎認証基準に適合しているかどうかを確認するため申請者は次の書類を準備する。

D 食肉処理施設

○認定施設からの比内地鶏肉等の受け入れの確認のため

・比内地鶏肉等の仕入先一覧（仕入先の認証記号が分かるもの）

○施設規模、構造の確認のため

・施設平面図・配置図

○他の鶏種が混入しない施設構造と管理体制及びロットごとの食肉処理と管理の確認のため

・作業工程図

・作業指示書などの内部管理規定（混入を防止するための実施事項が分かるもの）

（管理規定の記載事項の例）

・受け入れ時に保存容器を分けて鶏種・ロット記号を記載する

・処理日や処理ラインを明確に分ける

・処理鶏肉等を保存容器を分けて鶏種・ロット記号を記載する

・ロットごとに計量し、記帳する

・チェック責任者が点検するなどを記載したもの

○ロットごとの記録の確認、原料ロット（食鳥処理ロット）と製品ロット（食肉処理ロット）との対応付けの確認、入荷量と発生量、販売量、ロス量、在庫量の妥当性の確認のため

・製品一覧

・一定期間の入在庫管理表、入在庫集計表、仕入元帳、売上元帳、送り状等

・ロット記号設定の自社ルール

○表示事項の確認のため

・送り状等

◎他の鶏種や認定外の比内地鶏、比内地鶏肉等の受け入れ（又はその予定）がある場合は、鶏の入荷先、鶏の種類、羽数、製品の名称、製品の数量、出荷先の一覧

E 加工製造施設

○認定施設からの比内地鶏肉等の受け入れの確認のため

・比内地鶏肉等の仕入先一覧（仕入先の認証記号が分かるもの）

○施設規模、構造の確認のため

- ・施設平面図・配置図
- 他の鶏種が混入しない施設構造と管理体制及びロットごとの食肉処理と管理の確認のため
 - ・作業工程図
 - ・作業指示書などの内部管理規定（混入を防止するための実施事項が分かるもの）
（管理規定の記載事項の例）
 - ・受け入れ時に保存容器を分けて鶏種・ロット記号を記載する
 - ・処理日や処理ラインを明確に分ける
 - ・処理鶏肉等を保存容器を分けて鶏種・ロット記号を記載する
 - ・ロットごとに計量し、記帳する
 - ・チェック責任者が点検する などを記載したもの
- ロットごとの記録の確認、原料ロット（食肉処理ロット）と製品ロットとの対応付けの確認、入荷量と発生量、販売量、ロス量、在庫量の妥当性の確認のため
 - ・製品一覧
 - ・一定期間の入在庫管理表、入在庫集計表、製造出荷記録、製造出荷集計表、原料配合表、仕入元帳、売上元帳、送り状等
 - ・ロット記号設定の自社ルール
- 表示事項の確認のため
 - ・送り状等、容器包装
- ◎他の鶏種や認定外の比内地鶏、比内地鶏肉等の受け入れ（又はその予定）がある場合は、鶏の入荷先、鶏の種類、羽数、製品の名称、製品の数量、出荷先の一覧

7 認証の有効期間及び更新<第9条><第10条>

- 認証を決定した日から1年間とする。
- 更新される認証の有効期間は、認証の満了する日から1年間とする。

8 事業実績状況等の報告<第12条>

- 認証事業者は、認証機関に対し、事業実績状況を報告しなければならない。
- 認証機関は、認証事業者に対して随時に施設の管理状況等に関する報告を求め、必要な指示を行うことができる。
- 認証機関は、認定施設に対する随時の立入調査を実施することができるものとし、認証事業者は、正当な理由なくこれを拒んではならない。

9 認証の取消<第13条>

- 認証基準ほか、この要綱に定める認証の要件を欠くに至ったとき。
- 認証制度の運用に重大な支障を来す行為、又は比内地鶏ブランドの信用を著しく損なう行為があったとき。 など。

10 帳票等の保管<第14条>

- 認証に係る記録帳票等を、事業年度終了後2年間以上保管しておかなければならない。

11 事業者の責任<第15条>

- 法令と要綱の規定を遵守しなければならない。
- 品質等に事故その他の問題が発生したときは、自らその責任を負わなければならない。