

令和3年度大和町優良地場産品推奨要領

(趣旨)

第1 この要領は、優良地場産品の推奨について、大和町優良地場産品推奨要綱（平成18年8月1日施行。以下「要綱」という）に定めるもののほか必要な事項を定めるものとする。

(申込期間、添付書類等)

第2 優良地場産品推奨の審査申込みの受付期間は、令和4年1月4日から令和4年1月28日までとする。

2 優良地場産品の推奨を受けようとする者は、審査申込にあたっては、大和町優良地場産品申込書（別記様式）に必要事項を記入の上、添付書類とともに、町長に提出するものとする。

3 前項に定める添付書類は、次のとおりとする。

(1) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号。JAS法）、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）等の法律等により品質表示が義務付けられているものにあつては、その内容が確認できるもの。

(2) 製品の写真又は製品の写真が掲載されたパンフレット等（本体及び販売時の包装状態がわかるもの）

(3) 食品衛生法第52条の営業許可を受けている業種の食品及び食品衛生取締条例（昭和30年宮城県条例第27号）に基づく加工業にあつては、所轄保健所長の発行した食品衛生監視票（受付開始日前3か月以内のもの）

(4) 別表に掲げる食品等にあつては、食品衛生法第33条第1項の規定により厚生労働大臣の登録を受けた機関等が実施した別表の試験項目に係る成績結果（財団法人宮城県公衆衛生協会又は公的な試験機関の試験成績表）

(受付)

第3 町長は、第2第2項の規定により審査申込みのあったもののうち、申込書の記載内容及び添付書類（以下「申込書等」という。）について不備のないものを受け付けるものとし、申込書等に不備のあるものについては、申請者に対し、その旨を明記し、返却するものとする。

(書類審査)

第4 町長は、第3の規定により審査申込みを受け付けたものを対象に、関係法令等との適合性について書類審査を行うものとする。

2 前項の審査において違法が認められたものについては、その内容を明記し、当該審査の申込者に対し通知するものとする。

(現物審査)

- 第5 要綱第4に規定する審査会は、第4の書類審査に合格したものを対象に現物審査を行うものとする。ただし、申請品のうち量目等が異なる同一製品については、第8に規定する事務局（以下「事務局」という。）が指定するもののみを対象として現物審査を行うものとする。
- 2 現物審査の対象となる申請品（以下「出品物」という。）の搬入出は当該審査の申込者が直接行うものとし、現物審査の会場、日程及び出品物の搬入日については、別に町長が通知するものとする。ただし、あらかじめ事務局に連絡し、その指示を受けたものについては、運送業者に委託して搬入出ができるものとする。
- 3 出品物のうち、醸造品、農林水産加工品及び菓子部門等の出品物については、開封審査を実施するため、原則として返却しないものとする。
- 4 現物審査の申請者は、出品物のうち、醸造品、農林水産加工品及び菓子部門の出品物で、冷蔵又は冷凍保存が必要なものの搬入出に当たっては、あらかじめ事務局に連絡し、その指示を受けなければならない。
- 5 申請者は、商品について審査員に説明をし、また、質問に答えるものとする。

(結果通知)

- 第6 町長は、第5の現物審査結果により、推奨品と決定したものについては、推奨状の交付をもって行い、推奨しないとされたものについては、その理由を付した通知書をもって行うものとする。

(審査料及び諸費)

- 第7 審査料は、無料とする。ただし、出品物の搬入出に要する経費は、当該審査の申込者の負担とする。

(事務局)

- 第8 この要領に定める事務を処理するため、大和町商工観光課に事務局を置く。

附 則

- 1 この要領は、令和4年1月4日から施行する。

別表（第2の3の4）

食品の分類名	試験項目
<p>1 清涼飲料水</p>	<p>(1)水 (2)鉛 (3)カドミウム (4)スズ (5)大腸菌群 [ミネラルウォーター類（水のみを原料とする清涼飲料水）のうち、容器包装内の二酸化炭素圧力が98kPa（20℃）未満で、かつ、殺菌又は除菌を行わないもの] 上記(1)～(5)に次の項目を加える。 (6)腸球菌 (7)緑膿菌</p>
<p>2 粉末清涼飲料</p>	<p>(1)ヒ素 (2)鉛 (3)カドミウム (4)スズ (5)大腸菌群 (6)細菌数 [乳酸菌を加えたものにあつては、乳酸菌数を除く]</p>
<p>3 食肉製品</p>	<p>[乾燥食肉製品] (1)亜硝酸根 (2)E.coli (3)水分活性 [非加熱食肉製品] (1)亜硝酸根 (2)E.coli 最確数 (3)黄色ブドウ球菌 (4)サルモネラ属菌 [特定非加熱食肉製品] (1)亜硝酸根 (2)E.coli 最確数 (3)黄色ブドウ球菌 (4)クロストリジウム (5)サルモネラ属菌 [加熱食肉製品] イ. 容器包装に入れた後、殺菌したもの (1)亜硝酸根 (2)大腸菌群 (3)クロストリジウム ロ. 加熱殺菌した後、容器包装に入れたもの (1)亜硝酸根 (2)E.coli (3)黄色ブドウ球菌 (4)サルモネラ属菌</p>
<p>4 鯨肉製品</p>	<p>(1)大腸菌群 (2)亜硝酸根</p>
<p>5 魚肉ねり製品</p>	<p>大腸菌群 [魚肉ソーセージ及び魚肉ハム] 上記及び亜硝酸根</p>
<p>6 いくら、すじこ、たらこ</p>	<p>亜硝酸根</p>
<p>7 即席めん類 (麵を油脂で処理したもの)</p>	<p>酸化、過酸化物価</p>

8 冷凍食品	<p>【無加熱摂取冷凍食品】 (1)細菌数 (2)大腸菌群</p> <p>【加熱後摂取冷凍食品（凍結直前加熱）】 (1)細菌数 (2)大腸菌群</p> <p>【加熱後摂取冷凍食品（凍結直前加熱以外のもの）】 (1)細菌数 (2)E.coli</p> <p>【生食用冷凍鮮魚介類】 (1)細菌数 (2)大腸菌群 (3)腸炎ビブリオ最確数</p>
10 油脂で処理した菓子	酸化、過酸化価
11 容器包装後加熱殺菌した漬物	(1)カビ (2)酵母
12 弁当及びそうざい (加熱処理したもの)	(1)細菌数 (2) E.coli (3)黄色ブドウ球菌
13 洋生菓子	(1)細菌数 (2)大腸菌類 (3)黄色ブドウ球菌 (4)酸価、過酸化価
14 生めん	(1)細菌数 (2) E.coli (3)黄色ブドウ球菌
15 ゆでめん	(1)細菌数 (2)大腸菌類 (3)黄色ブドウ球菌
16 合成甘味料、合成着色料、合成保存料 合成糊料、産化防止剤、発色剤、漂白剤 合成殺菌料の食品 添加物を使用し、製造・加工した食品	<p>当該食品添加物の定量 (合成着色料については定性のみ)</p>

* 試験は、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」に定められた試験法又は厚生労働省が通達した試験法等に従うこと。

* 別表中に記載のない食品についても、必要に応じて別途町で指示する試験の成績結果を添付すること。