

# 生中華麺（生ラーメン）認証基準

## 第1 適用の範囲

この基準は、道産食品独自認証制度実施要綱（以下「要綱」という。）に定める認証基準のうち、生中華麺（生ラーメン）に適用する。

なお、スープ等については認証基準対象外とするが、スープ等を認証品に同包する場合の取扱いについては別途定める。

## 第2 定義

この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
生中華麺 (生ラーメン)	小麦粉を主たる原料とし、これにかんすい等をねり合わせた後、製麺したものをいう。

## 第3 主たる原材料

主たる原材料は小麦粉とし、道産の小麦から生産されたものとする。

なお、小麦は生産地及び品種を確認できるものとする。

## 第4 表示

製品の容器又は包装の表示方法については、法令、要綱及び認証マーク表示基準の規定によるもののほか、次の定めによるものとする。

- 1 名称は「生中華麺（生ラーメン）」と表示すること。
- 2 小麦の生産地名については、製粉工場の生産・出荷履歴の記録から確認できるものとし、次のいずれかにより表示すること。
  - (1) 北海道
  - (2) 市町村及び一般的な地域名

## 第5 生産情報の開示

認証事業者は、別表1の生産仕様書の右欄に掲げる情報を開示すること。

## 第6 製造工程の管理

製造工程の管理については、法令の規定によるもののほか、次の定めによるものとする。

- 1 次のいずれかにより衛生管理状況を確認できること。
  - (1) 北海道及び地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条の規定に基づき保健所を設置する市が実施した、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第30条第2項の規定に基づく食品衛生監視員の監視指導を受けた食品衛生監視票の写し。（努力義務項目を除く該当項目の総基準点に対する獲得点数の達成度が80%以上であること。）

- (2) 北海道 HACCP 自主衛生管理認証制度に基づく認証の写し。(道産食品認証申請の時点で有効期間を有しているもの)
  - (3) 道の「HACCP に基づく衛生管理導入評価事業」又は札幌市の「札幌市 HACCP 型衛生管理導入評価制度」に基づく保健所の評価を受け、段階 5 以上である評価証の写し。(令和 3 年 5 月 31 日までに管轄する保健所長に評価申請されたものまで有効。)
- 2 別表 1 の左欄に掲げる項目に関して、中欄に掲げる内容の生産仕様書を作成し、当該生産仕様書に基づく管理の結果を記録し、保存すること。
- 3 小麦以外の原材料については、次の定めによること。
- (1) 別表 2 に掲げる使用基準に適合すること。
  - (2) 検査証明書(規格書)を毎年入手し、保存することとし、入手先を変更した場合は、その都度、新しいものを入手すること。

## 第 7 商品特性の評価

商品特性については、次の定めによるものとする。

- 1 特別の原材料や製造方法、地域特性や機能性など、特徴となる任意の商品特性を一つ以上有する食品であること。
- 2 1 の特性は、次に掲げる条件を満たしていること。
  - (1) 客観的な方法により確認できること。
  - (2) 食品の内容物を誤認させるものでないこと。

## 第 8 官能検査

最終の評価判定は、次に定める消費者による嗜好型官能検査(以下「消費者検査」という。)及び専門家による分析型官能検査(以下「専門家検査」という。)の総合評価によるものとする。

- 1 消費者検査
  - (1) 検査を行うパネルは、25 名以上とする。
  - (2) パネルの選定に当たっては、購入する生中華麺(生ラーメン)の種類、購入の頻度等について、事前アンケート調査を実施し、調査の結果から性別、年齢層、職業層に極端な偏りが無いこととする。ただし、特定の消費者を対象とした製品であって、事業者の申し出があった場合は、パネルの構成を配慮することができるものとする。
  - (3) 検査の前に、検査のコーディネーターからパネルに対し、生中華麺(生ラーメン)の基礎的知識、評価対象の商品特性、検査方法等について説明した上で検査を実施するものとする。
  - (4) 各パネルが評価対象の食品を試食し、次の表により点数を算出するものとする。

評 価	評価点	評価に当たってのコメント
好ましい	5	
やや好ましい	4	
普通	3	
あまり好ましくない	2	
好ましくない	1	

(5) (4) の評価結果、全パネルの評価点の平均を算出した上で、2 の専門家検査に移行するものとする。

## 2 専門家検査

(1) 検査を行うパネル数は、5 名以上の奇数とする。

(2) パネルの選定に当たっては、生中華麺（生ラーメン）の製造方法、品質及び官能検査に一定の知識と経験を有する者とする。

(3) 検査の前に、検査のコーディネーターからパネルに対し、評価対象の商品特性、検査方法等について説明し、検査を実施するものとする。

(4) 検査は、次の表の左欄に掲げる 4 項目の評価を行い、すべての項目で右欄に掲げる基準に適合するものを合格とし、パネルの意見が分かれた場合は、多数の評価で合否を判定する。  
なお、合否の判定に当たっては、1 の消費者検査の結果を尊重するものとする。

外観	色沢、つや、形態が良好であり、表面のはだ荒れ、めん切れ、めん割れがほとんどないこと。
食味	におい、味が良好で、苦味、酸味を感じないこと。
食感	適度なかたさ、歯応えがあり、すべり、喉ごしが良好なこと。
バランス	総合的に食味、食感がまとまっていて、バランスが良好なこと。

### 附則

1 この基準は、平成 21 年 2 月 27 日から施行する。

### 附則

1 この基準は、令和 3 年 5 月 26 日から施行し、令和 3 年 6 月 1 日から適用する。

別表1 生産仕様書

項目	主な内容	左記のうち開示する情報
①商品特性	製品の特徴 確認方法	製品の特徴
②製造工程フロー	使用原材料から製品出荷までのフロー図	
③施設、機械器具	配置図 ゾーニング図 種類、能力、保守点検方法	
④原材料	小麦粉	仕入先、生産地、品種、受入検査方法、保管方法
	その他	かんすい、エタノール、ソルビトール、色素、食塩、小麦タンパク、卵白粉、その他原材料（道産農畜水産物）の仕入先、検査証明書（規格書）
⑤原材料の配合割合	小麦粉、かんすい、エタノール、ソルビトール、色素、食塩、小麦タンパク、卵白粉、その他原材料（道産農畜水産物）の配合割合	
⑥混練	混練の方法、使用水の種類	
⑦圧延	圧延の方法	
⑧切り出し	切り出しの方法	
⑨最終検査	出荷前検査の方法（金属混入探知、規定重量、異物混入・色調等異常確認（目視）、細菌）	検査方法
⑩廃棄物処理	廃棄物の保管方法、処理方法	
⑪表示事項 容器包装	容器包装のラベルの記載内容 認証マーク管理方法、容器の種類及び容量 賞味期限	容器包装
⑫不良品及び異常 についての処置	不良品及び異常が発生した場合の処理方法 苦情処理方法、回収方法	
⑬管理記録の作成 及び保存	記録様式 保存期間	
⑭従業員の衛生管 理及び教育訓練	健康管理（定期的な健康診断） 衛生管理（作業衣、手洗いなど） 従業員研修	

別表2 使用基準

項 目	内 容
かんすい	炭酸カリウム、炭酸ナトリウムとする。
エタノール	規定しない。
ソルビトール	規定しない。
色素	クチナシ、ビタミンB2とする。
食塩	規定しない。
小麦タンパク	規定しない。
卵白粉	規定しない。
その他原材料（道産 の農畜水産物）	規定しない。