

ひょうご食品認証制度の概要

“おいしい食材の宝庫ひょうご”の再発見

～ 「県民で支える安全・安心なひょうごの食環境」の実現を目指して ～

1. 制度創設の背景

兵庫県は、広大な県土を有し、地域特有の様々な里・山・海の幸（特産物）が数多く生産される“おいしい食材の宝庫”である。ところが、昨今のBSEや鳥インフルエンザの発生、食品の偽装表示等の一連の食品事件を契機に、食品に対する不安感や不信感が高まり、県産食品が持つ本来のおいしさ等が十分に評価されにくい状況があった。

こうした状況に対応するために、平成16年7月に「ひょうご食品認証制度」を創設。

2. 制度の概要

- 1 県産食品の認証基準への適合状況の現地確認～安全性検査【現地確認・安全検査】
- 2 第三者機関での審査・審議の結果を踏まえ、「兵庫県認証食品」を認証【書面審査・認証】
- 3 「兵庫県認証食品」の生産・流通・消費の拡大～地産地消の推進【生産・流通・消費の拡大】

(1) 根 拠 食の安全安心と食育に関する条例（H18.4.1施行）

(2) 申請対象 兵庫県産の農林水産物及びこれらを主原料として製造された加工食品

(3) 認証基準

『個性・特長』；環境に配慮した生産方法、品質等の個性や特長があること。

次の、(ア)～(ウ)の何れかを確認できること。

(ア) 生産方法に関する個性・特長がある。

《環境への配慮等の生産者の努力及び工夫その他の生産方法》

(イ) 味その他の品質に関する個性・特長がある。

《旬、甘味（糖度）等の味覚に係る成分、食感その他の味に関係ある品質》

(ウ) 県民から高い信頼を得られる個性・特長がある。

《地域性（地域特産）、食べ方（調理方法等）、歴史 等》

『安全性の確保』；食品衛生法等の法令基準が遵守されていること。

申請段階及び小売段階で県が検査実施

『安心感の醸成』；生産者が生産履歴を開示する仕組みを整備していること。

(3) 実施体制

実施（認証）主体 兵 庫 県

適正な制度運営のための審議・審査体制

ア ひょうご食品認証制度推進委員会 年2回（6月、2月）

〔学識経験者、消費者、流通関係者、生産者、マスコミの代表で構成〕

(ア) 審査基準、認証期間その他の重要事項の審議

(イ) 県産食品の認証の促進方策の検討

(ウ) 制度の適正な運営のための検討

イ ひょうご食品認証審査会 年3回(7月、10月、2月)×4審査会
 上記の委員会の下に、食品区分(農産物、畜産物、水産物及び加工食品)毎に設置。
 [専門知識を有する実務者で構成]

- (ア) 審査基準の検討(推進委員会の承認を要する。)
 (イ) 申請食品の技術的審査

3. 認証マーク



兵庫県認証食品

・マーク(応募165件の中から決定)

(選定理由)

- ・兵庫県の頭文字「H」をモチーフにした親しみやすい。
- ・県産食品の美味しさを「表情」で、制度の目指す県産食品の消費の拡大の意気込みや、生産者の「元気な姿」を表現。活力と躍動感があふれている。

・愛称: ほっとちゃん(応募80件の中から選定)

(選定理由)

- ・語感が親しみやすい。形(H)から連想できる。
- ・認証食品は安心して「ほっと」できる、食べて心豊かになって「ほっと」するイメージに通じる。

4. 兵庫県認証食品

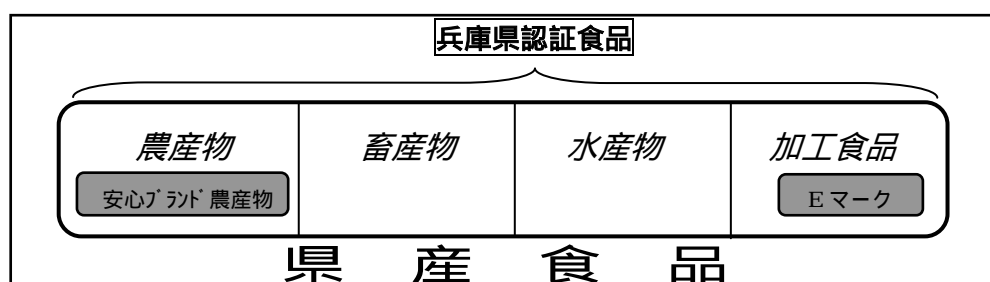
1,340食品(H21年3月末現在) 食品の旬(出荷)等の時期に年複数回、審査・認証を行う。

- | | |
|---|---------------------------------|
| { | 農産物: 757食品(うち、ひょうご安心ブランド農産物502) |
| | 畜産物: 41食品 |
| | 水産物: 12食品 |
| | 加工食品: 530食品 |

【参考】

ひょうご安心ブランド農産物等

「ひょうご安心ブランド農産物」及び「ひょうごブランド商品(Eマーク商品)」も代表的な兵庫県認証食品。



1. ひょうご安心ブランド農産物

人と環境にやさしい栽培方法(化学肥料、化学合成農薬の使用を極力削減した栽培)により生産し、農薬を使用した場合は、その残留量が国基準の1/10以下の農産物

2. ひょうごブランド商品(Eマーク商品)

規格又は食品添加物の使用等に関する個性・特長を認めた24種の加工食品。



兵庫県認証食品



兵庫県認証食品