

発酵漬物認定制度

令和元年 5 月 30 日制定
全日本漬物協同組合連合会

目 次

1. 発酵漬物認定制度要綱	1
2. 発酵漬物認定要領	
第1章 発酵漬物の認定	4
第2章 発酵漬物認定委員会	6
第3章 発酵漬物の認定申請手続	7
第4章 認定製品の更新手続	8
第5章 認定製品の製造工場調査及び認定証票の使用	8
第6章 発酵漬物認定制度に係る費用と徴収	9
(別記) 発酵漬物の認定審査料等料金表	10
3. 発酵漬物の認定基準	11
4. 発酵漬物の表示基準及び表示様式	13
5. 申請書等様式集 (様式1～様式6)	17
6. 審査用様式集	
①乳酸発酵漬物審査用様式	23
②発酵床熟成漬物審査用様式	24
③審査用様式記載説明	25
④乳酸菌数測定のための分析依頼ガイド	26
7. 発酵漬物の認定申請の準備・手続き・認定等の流れ図	27

令和元年5月30日制定

発酵漬物認定制度要綱

(発酵漬物認定制度の目的)

第1条 全日本漬物協同組合連合会(以下、「全漬連」という。)は、会員の製造又は加工し発酵させて製造した農産物漬物を「発酵漬物」として認定する発酵漬物認定制度(以下、「認定制度」という。)を設け、会員が製造し一定基準以上に達していると認めた製品に対し全漬連の定める認定証票を付すことを認めることにより、健康への寄与、消費者の信頼性確保及び漬物産業の発展を図ることを目的とする。

2 前項の目的を達成するために、発酵漬物認定要領(以下、「認定要領」という)、発酵漬物認定基準(以下、「認定基準」という)、発酵漬物の表示基準及び表示様式(以下、「表示基準」という。)等を定める。

(発酵漬物の定義)

第2条 発酵漬物は、乳酸発酵漬物及び発酵床熟成漬物の2種類とする。

2 発酵漬物の定義は、認定基準において定める。

3 発酵漬物の表示に関する事項は、表示基準において定める。

(認定制度の運営)

第3条 全漬連は、第1条第2項で定める認定要領に従って認定制度を運営する。

2 全漬連は、発酵漬物認定制度における認定に関する調査、定期検査、工場指導等を一般社団法人全国漬物検査協会(以下、「検査協会」という。)に委託する。

(認定の表示及び数量)

第4条 会員はあらかじめ全漬連の認定を受けて、認定基準を満たして製造又は加工した製品の容器又は包装に、全漬連により認定したことを示す表示(以下、「認定証票」という。)をシール貼付又はフィルム印刷することができる。

2 認定証票を貼付又は印刷した製品は、認定したものとして、製品のアイテムごとにその使用枚数を別紙様式により全漬連に毎月届けなければならない。

(認定証票の交付及び様式)

第5条 全漬連は、認定申請者に対し、認定証票シール又はその製品に印刷する認定証票の清刷りを交付する。

2 前項に定める認定証票の様式及び表示の方法は表示基準に定める。

(要綱、要領及び基準の改定、廃止)

第6条 本要綱、認定要領、認定基準、表示基準の改定又は廃止をしようとするときは、全漬連発酵漬物認定委員会で議決しなければならない。

2 前項の議決後、その内容を速やかに会員に通知しなければならない。

附則（令和元年5月30日 制定）

1. この発酵漬物認定制度は、令和元年5月30日から施行する。

2. この制度に基づき、事前申請の受付及び認定審査は、令和元年8月1日から行うことができるものとする。

令和元年5月30日制定

発酵漬物認定要領

第1章 発酵漬物の認定

(認定の目的)

第1条 全漬連は、消費者より信頼される発酵漬物を提供するため、認定された製品の品質についての認定を行う。

2 前項の認定は、品質の不適正な製品の生産を事前に予防すると共に、品質の向上を図ることを主眼とする。

(製造者の責務)

第2条 認定製品は、品質についての認定審査を受けると共に、品質の向上に努めなければならない。

(認定の対象及び審査)

第3条 認定の対象は、会員の製造する発酵漬物とし、認定を受けるためには製品が認定基準を満たしているか全漬連の審査（以下、「認定審査」という。）を受けなければならない。

2 認定基準は、「乳酸発酵漬物」及び「発酵床熟成漬物」で構成する。

(認定の合否)

第4条 認定製品は、認定審査あるいは第6条第2項で定める更新審査の結果において、認定基準に適合していること。

(有効期間の査定)

第5条 全漬連は、前条により適合とされた発酵漬物について、次回更新までの認定有効期間（以下、「有効期間」という。）を定める。

2 認定製品の有効期間は3年とする。

(有効期間の開始日)

第6条 有効期間の開始日は、審査を受け認定された日とする。

2 継続して認定を受ける場合には、有効期間満了日までに認定基準を満たしているかどうかの審査（以下、「更新審査」という。）を受けなければならない。その審査結果に基づき、更新後の合否の評価を行う。

(認定の一時停止)

第7条 全漬連は、認定製品が次の各号の一つに該当すると認めるときには、認定を一時停止して、停止期間中の認定証票の使用を差し止めることができるものとする。

- (1) 認定製品を原因とした事故または事件により、第三者に重大な健康被害を及ぼした、あるいは及ぼす可能性が濃厚であると認められたとき。
- (2) 認定製品について、認定の取り消しに相当する事由が合理的に疑われたとき。
- (3) 認定製品についてその製造者から認定の一時停止申し入れがあり、相応な理由と認められたとき。

2 全漬連は、前項各号について、当該認定製品製造工場に立入調査を行うことができる。正当な理由がなく立ち入り調査を拒んだ場合は、直ちに認定停止の措置を行い、認定証票の使用を差し止める。

3 認定停止期間も認定期間に算入するものとする。

(認定の一時停止の解除)

第8条 認定の一時停止の解除を望むときには、様式5の認定停止再審査請求書(以下、「再審査請求書」という。)を、全漬連に提出しなければならない。全漬連は停止事由が解消したかについて、解除確認調査を行う。

2 調査の結果、合格の場合は一時停止を解除する。

3 調査の結果、不合格であった場合は、認定の有効期間の間であれば、指摘された課題に対する是正を行い、その是正期間を経過した後に、再審査請求書による解除確認の再調査の申請を行うことができる。

(再審査料の納付)

第9条 解除審査の申請者は、解除確認の申請が受理された後、第28条に定める再審査料等を全漬連の請求に基づき事前に納入しなければならない。解除確認の再調査の申請であっても同様とする。

(認定の有効期間の短縮、取消し及び取下げ並びに通知)

第10条 全漬連は、認定製品が次の各号の一つに該当すると認めるときは、有効期間の短縮、または認定の取消しのほか、期間を定め、認定を認めないことができる。

- (1) 当該製品が認定基準に適合しなくなったとき。
- (2) 当該製品の製造を中止したとき。
- (3) 当該製品が不当な手段により認定を受けたとき。

- (4) 当該製品が認定の一時停止期間中に認定期間を満了したとき。
 - (5) 全漬連の定める認定を受けずに、認定証票の付された発酵漬物を販売したとき。
 - (6) 当該製品について「市販品の調査」等の結果、不適合があることが明らかになったとき。
 - (7) 国内外を問わず当該製品の製造企業活動において、法令及び認定制度等に著しく反する行為が認められたとき。
 - (8) 発酵漬物認定申請書（様式1）による認定数量を偽り、過少申告したとき及び使用枚数の毎月報告を行わないあるいは虚偽報告をしたとき。
 - (9) 当該認定工場において、第27条で定める認定証票使用料を全漬連に対し、1年以上、滞納したとき。
 - (10) 当該製品製造事業者から様式6の発酵漬物認定取下げ届による認定取り下げ申請があったとき。
 - (11) 第7条第2項の立入調査に対して、正当な理由がなく拒否を行ったとき。
 - (12) その他、不正使用により全漬連の名誉を著しく傷付けたとき。
- 2 全漬連は、前項に抵触する疑義がある場合、当該認定製品製造工場への立入調査を行うことができる。当該工場は、正当な理由がない限り、この立入調査を拒否することはできない。
- 3 全漬連は、第1項により認定を取り消したときは、遅滞なく当該認定申請者に対し、その旨に理由を付して文書をもって通知する。

第2章 発酵漬物認定委員会

（認定委員会の設置）

第11条 認定制度の円滑な運用を図るため、認定委員会を置くものとする。

（委員の構成）

第12条 認定委員会は、全漬連の役員、学識経験者各1名以上及びその他有識者により、5名以内で構成する。

2 委員は、全漬連会長が委嘱するものとする。

（認定委員会の役割）

第13条 認定委員会は、全漬連の諮問に応じ、要綱、要領、認定基準及び表示基準の改定、もしくは廃止について審議し、全漬連会長に報告を行う。

2 認定委員会は、次の事項について審議・決定する。

(1) 認定のための調査結果に基づく認定可否、有効期間及び必要とする付帯事項。

- (2) 第8条第1項に定める、認定の一時停止における停止解除の可否及び第8条第3項に定める不合格であった場合の是正期間の設定。
- (3) 第10条第1項で定める要件に基づく、有効期間の短縮とその期間、認定の取消し、欠格期間の設定及び付帯措置。
- (4) 認定及び取消しに関する異議申立の取扱い。

(利害関係者の意見の表明)

第14条 前条第2項に利害関係のある者は、認定委員会に出席して意見を述べることができる。

第3章 発酵漬物の認定申請手続

(認定申請)

第15条 全漬連の会員は、全漬連に対し、発酵漬物の認定を申請することができる。

2 前項の申請には、当該製品ごと（同一工程製品は、一括申請も可。）に、様式1の発酵漬物認定申請書（以下、「認定申請書」という。）及び認定申請書添付書類を各3部、全漬連に提出しなければならない。

(認定審査料の納付)

第16条 申請者は、認定申請が受理された後、第27条に定める認定審査料等を全漬連の請求に基づき事前に納入しなければならない。

(認定審査)

第17条 第15条及び第20条の申請が行われたときは、全漬連は書類審査を実施する。なお、書類審査に合格した後、当該申請製品について認定基準に適合しているかについて、随時、現地調査を行うものとする。

(結果の通知、異議申立)

第18条 全漬連は、前条に基づく認定の可否及び登録年月日について、当該申請者に対し、様式2の発酵漬物登録通知書により遅滞なく通知する。

2 当該申請者は、認定の可否の通知を受け取った日から15日以内に、認定委員会に対し異議の申立をすることができる。

(変更の届出)

第19条 申請者は、第15条第2項で定める認定申請書の記載事項に変更が

あったときは、遅滞なく、定められた様式 3 を 3 部全漬連に提出しなければならない。

2 認定した品目を取り下げの場合は、様式 6 を 3 部提出しなければならない。

第 4 章 認定製品の更新手続

(更新の申請)

第 20 条 第 6 条第 2 項の更新審査の手続きは、次の通りとする。

- (1) 更新を希望する申請者は、様式 4 による発酵漬物認定更新申請書（以下、「更新申請書」という。）3 部を全漬連に提出しなければならない。
- (2) 更新申請は、認定の有効期間満了日の 6 ヶ月前より受け付けるものとする。その満了日を過ぎた場合には、改めて第 3 条に基づく認定審査を受けなければならない。

(更新審査料の納付)

第 21 条 申請者は、更新申請が受理された後、第 28 条に定める更新審査料等を全漬連の請求に基づき事前に納入しなければならない。

(更新審査)

第 22 条 全漬連は更新申請に基づき、当該製品が認定基準に適合しているか審査を行う。なお、必要に応じ現地調査を行うものとする。認定委員会は、その審査結果に基づき、当該製品の認定の可否及び有効期間の査定等を行う。

第 23 条 更新された認定の有効期間は、従前の有効期間満了の日の翌日から起算するものとする。

2 結果の通知及び異議申立については、第 18 条を準用する。

第 5 章 認定製品の製造工場調査及び認定証票の使用

(製造工場調査)

第 24 条 全漬連は、必要と判断した場合は、製造工場調査を行うことがある。

2 工場調査を受けた申請者は、その費用として、第 28 条に定める工場調査費用等を全漬連の請求に基づき、納めなければならない。

(認定証票使用料の支払い)

第 25 条 申請者は、第 28 条に定める認定証票を付して製造する発酵漬物の

認定証票使用料を全漬連の請求に基づき支払うものとする。認定証票使用料は、認定制度の運用、認定審査費用等に充当する。

(市販品の調査、改善指導)

第26条 全漬連は、製品であって、認定証票が付されて販売に供されているものが、「審査基準」を満たしているか否かについて、調査することができる。

2 全漬連は、市販品の調査により、認定製品の認定証票及びその表示が不適当と判断したときは、当該認定製品製造者に対し、その改善を指示すると共に、認定証票の使用を禁止することができる。

第6章 発酵漬物認定制度に係る費用と徴収

(審査料等と徴収)

第27条 第9条で定める再審査料等、第16条で定める認定審査料等及び第21条で定める更新審査料等の金額を次の通り定める。

(1) 認定審査料等

ア. 認定審査手数料 別記の料金表の金額を適用する。

イ. 出張調査旅費 認定のために出張して調査した場合は、合理的に算定した旅費を審査手数料とは別に徴収する。

(2) 更新審査料等

ア. 更新審査手数料 別記の料金表の金額を適用する。

イ. 出張調査旅費 更新のために出張して調査をした場合は、(1)イ.の規定を準用する。

(3) 再審査料等

ア. 再審査手数料 別記の料金表の金額を適用する。

イ. 出張調査旅費 解除確認のために出張して調査をした場合は、(1)イ.の規定を準用する。

(4) 工場調査費用等

工場調査に要した費用は(1)認定審査料等に準じて徴収する。

(認定証票使用料等と徴収)

第28条 第25条に定める認定証票使用料は、別記の料金表の金額を適用する。なお、認定証票を不正使用した場合の措置として、不正使用により全漬連の名誉を著しく傷つけたとき又は損害が生じた場合は、全漬連は、当該認定製品事業者に対し損害賠償を請求することができる。

(別記)

令和元年5月30日制定

発酵漬物の認定審査料等料金表

発酵漬物認定要領第27条に定める発酵漬物認定審査手数料、更新審査手数料、再審査手数料、工場調査費用及び第28条に定める認定証票使用料の金額は下記の通りとする。

第27条

(1) のア. 認定審査手数料は、一申請（同じ発酵過程であれば、複数製品も同一と見做す。以下同じ。）当たり30,000円とする。

(2) のア. 更新審査手数料は、一申請当たり5,000円とする。

(3) のア. 再審査手数料は、一申請当たり30,000円とする。

(4) 工場調査費用は、一工場当たり20,000円とする。

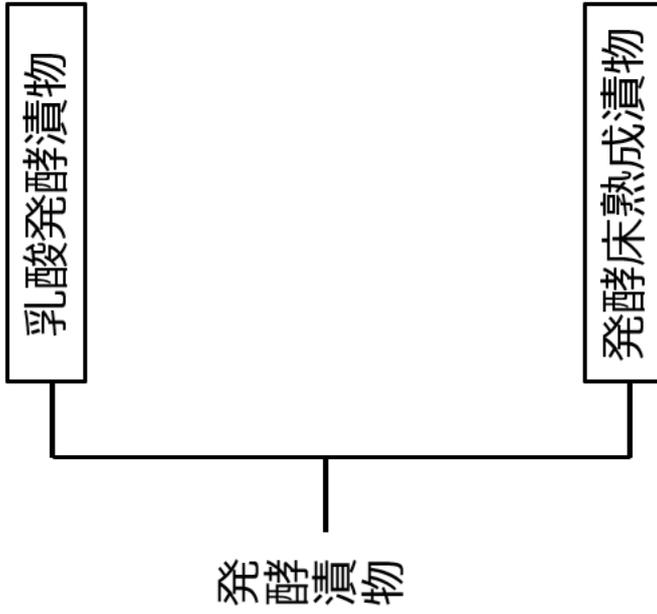
第28条

認定証票使用料は、認定証票使用数に20銭を乗じた金額とする。

附則（令和元年5月30日 制定）

この要領、表示基準及び別記は、令和元年5月30日から施行する。

発酵漬物の認定基準



農産物漬物において、乳酸発酵漬物とは製造過程において乳酸菌が100万/g(mL)以上かつ一定期間の乳酸発酵による乳酸等の生成によりpHが5.0未満となる農水産物の原材料を製品固形物重量の50%以上含む漬物（殺菌されたものを含む）をいう。なお、発酵農水産物原材料を完全脱塩したものは除く。

例：かぶらずし、キムチ、きゅうり相馬漬、ザワークラウト、しば漬、すぐき、すんき、高菜漬、たくあん、なすぺそら漬、野沢菜漬、ピクルス、らっきょう、山川漬 等

農産物漬物において、発酵床熟成漬物とは微生物の発酵によって製造された発酵生産物（ぬかみそ、味噌、醤油、酒粕、麴等）を含む漬床（漬液）等に農水産物の原材料を一定期間漬け込んだ（熟成）漬物（殺菌されたものを含む）をいう。なお、漬床（漬液）における発酵生産物比率、一定期間、漬床（漬液）と原材料との比率は、漬床の種類によって別途定める。

例：かす漬、こうじ漬、奈良漬、ぬかみそ漬、みそ漬、守口漬、もろみ漬 等

発酵床熟成漬物 漬床の種類別 認定基準

漬床（漬液）における発酵生産物比率、一定期間、漬床（漬液）と原材料との比率は、下表のとおりとする。
表に記載の漬床以外は、別途製造工程で判断する。

漬床種類	発酵生産物比率 発酵生産物/漬床	熟成期間	原材料漬床比率 漬床/原料 または漬替回数
かす（奈良漬）	60%以上	10ヶ月以上	漬替4回以上
味噌	40%以上	1ヶ月以上	漬替2回以上
醤油	50%以上	3ヶ月以上	漬替3回以上
熟成ぬかみそ※	50%以上	3日以上	なし

※ 熟成ぬかみそ床は、乳酸発酵漬物の基準を満たす漬床とする

令和元年5月30日制定

発酵漬物の表示基準及び表示様式

発酵漬物認定要綱第5条第2項に定める「発酵漬物の認定基準」に適合した製品に貼付又は印刷する「認定証票」の様式及び表示の方法を次の通り定める。

(一) 様式



- (1) 認定証票の表示サイズは外周円の幅が13mm以上23mm以内とすること。
- (2) 認定証票の配色は金黒または白黒2色とすること。
- (3) 別紙「パッケージ上での表示ルール」に従って印刷すること。

(二) 表示方法

- (1) 「認定証票」は文字が正確に読み取れるよう、擦れ等がないように印刷すること。
- (2) 「認定証票」の表示は最小包装単位で行うことが原則であるが、最小包装単位に「認定証票」を貼付した製品を輸送するために用いるダンボール等の外箱にも「認定証票」を貼付する場合は、外箱に最低限、商品名、内容量、賞味期限、保存方法、製造業者等の氏名を同時に印刷または、同時に印刷したシールを貼ること。

(三) 認定証票の受払い及び報告

発酵漬物認定証票受払簿により使用数量を管理し、毎月の使用数量を翌月10日までに全漬連に報告すること。

(四) 禁止事項

認定製品以外に「認定証票」を使用することは禁止する。

全漬連認定「発酵漬物」ロゴマーク開発の考え方



■目的と戦略

「市場縮小する漬物産業を再び活性化する」ため「発酵漬物の持つ健康力」を象徴として積極的に注目を集めてゆく。

■ロゴマークデザインの必要要素

- ・一定の権威感を感じる「認定マークらしさ」と「親しみやすさ」を両立
- ・重要メッセージである「発酵」を強調
- ・多様な色・大きさの商品で使用できる・目に留まるデザイン

全漬連認定「発酵漬物」ロゴマーク」パッケージ上での表示ルール

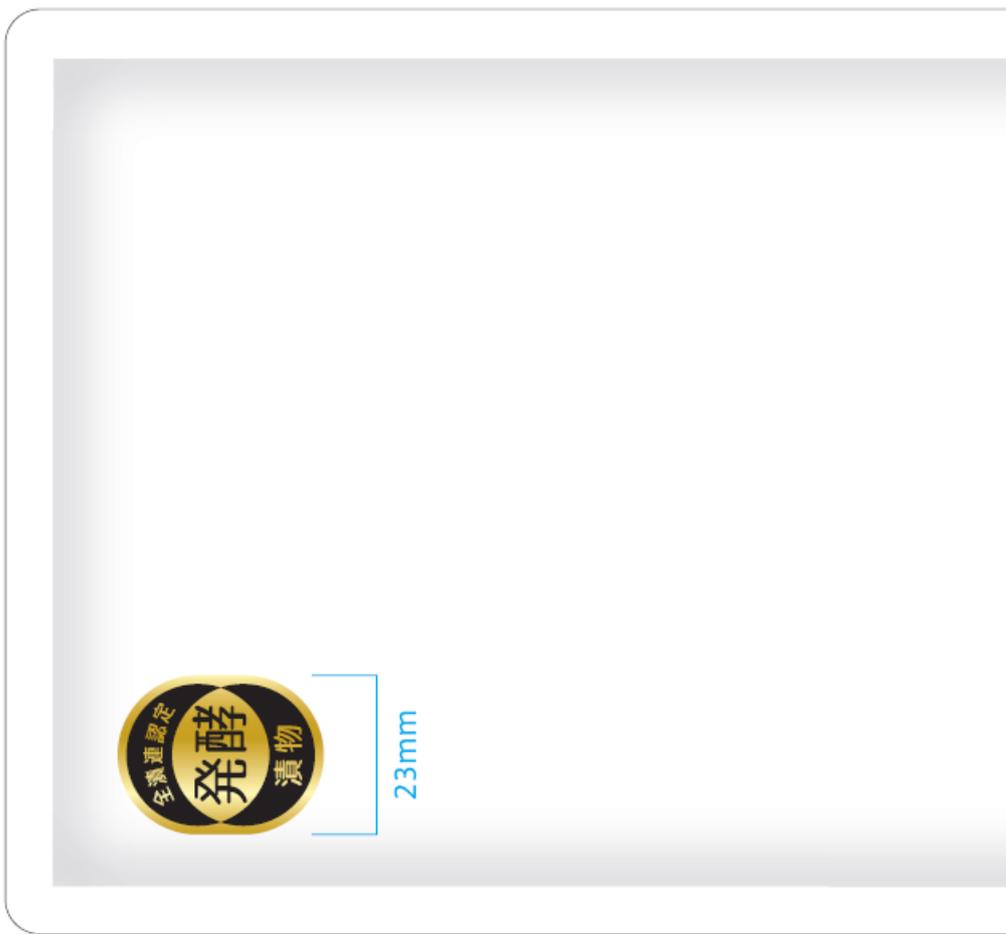


推奨素材：ホイル金（ツヤなし）

※ 陳列環境に耐えられる仕様（シール素材、糊の強さ、ラミネートなど）で制作してください。

全漬連認定「発酵漬物ロゴマーク」パッケージ上での推奨表示サイズ

推奨表示サイズ (シールサイズ)



最小使用サイズ (印刷)



(様式 1)

発酵漬物認定申請書

年 月 日

全日本漬物協同組合連合会
会 長 野 崎 伸 一 殿

住 所
法人の名称
代表者氏名

㊞

全日本漬物協同組合連合会の発酵漬物認定要領第15条第2項に基づき下記製品の認定を申請します。

記

1. 製造工場の名称及び住所

2. 認定を受けたい発酵漬物の種類、製品名等
 - ① 種類
 - ② 商品名
 - ③ 容器

3. 申請書提出以降1年間の認定証使用数量予定

4. 添付書類
 - ① 製造工程表
 - ② 乳酸菌数及びpHの証明書
(製造時期の異なる3ロット以上の証明書)

(様式2)

年 月 日

殿

全日本漬物協同組合連合会

発酵漬物登録通知書

令和 年 月 日付けで申請のあった製品は、下記のとおり登録しました。

記

認定 番号	商 品 名	登 録 年 月 日
		年 月 日

(様式3)

発酵漬物認定申請書記載事項の変更届

年 月 日

全日本漬物協同組合連合会
会 長 野 崎 伸 一 殿

住 所
法人の名称
代表者氏名

全日本漬物協同組合連合会の発酵漬物認定要領第19条に従い、下記のとおり変更の届出をします。

記

1. 変更の内容 認定番号、商品名

2. 変更の内容

新	旧

3. 変更年月日

年 月 日

(様式4)

発酵漬物認定更新申請書

年 月 日

全日本漬物協同組合連合会
会 長 野 崎 伸 一 殿

住 所
法人の名称
代表者氏名

㊞

全日本漬物協同組合連合会の定める発酵漬物認定要領第20条の規定に基づく認定更新手続に従い、下記製品の認定更新を申請します。

記

1. 認定番号、商品名

- ① 認定番号
- ② 商品名

2. 認定年月日 年 月 日

3. 更新認定を受けた直後の1年間の認定証使用予定数量

4. 添付書類

- ① 製造工程表
- ② 乳酸菌数及びpHの証明書

(様式 5)

発酵漬物認定停止再審査請求書

年 月 日

全日本漬物協同組合連合会
会長 野崎 伸一 殿

住 所
法人の名称
代表者氏名

印

年 月 日の通知により、発酵漬物の認定を一時停止されましたが、一時停止事由が解消いたしました。

上記結果を受けて、全日本漬物協同組合連合会の発酵漬物認定要領第8条に基づき下記製品の認定停止再審査を請求します。

記

1. 商品名
2. 認定番号
3. 認定の有効期間 年 月 日まで
4. 一時停止年月日 年 月 日

(様式 6)

認定品目の認定取下げ届

年 月 日

全日本漬物協同組合連合会
会 長 野 崎 伸 一 殿

住 所

法人の名称

代表者氏名

印

下記、認定品目の認定取下げを届けます。

記

1. 商品名

2. 認定番号 認定第 号

3. 取下げ年月日： 年 月 日

4. 取下げ理由：

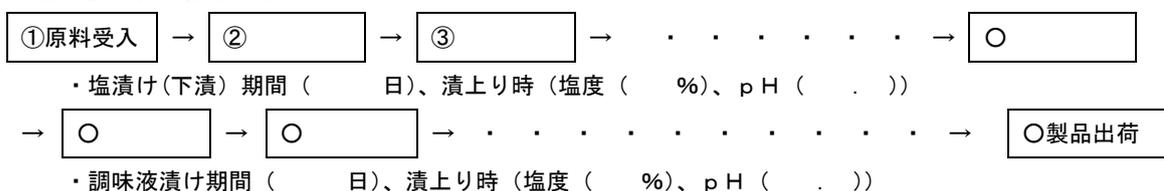
発酵漬物の製造・製品説明書（乳酸発酵漬物）

乳酸発酵漬物

会社名 〒住所、電話、 担当部署	
製造所 〒住所、電話 担当部署	

1 漬物の種類

2 乳酸発酵漬物の製造工程



*○印で工程番号を記すこと、*別紙による工程図の添付提出可

(注1) 製造工程中における発酵工程を必ず記載すること、()は、自社データを記入すること

(注2) 塩蔵品を原料とする場合は、塩漬け(下漬)工程、その漬上り時のデータは、記載不要のこと

(注3) 発酵前、発酵中のpH値を変化させる有機酸(酢酸、乳酸等)、有機酸塩類の添加は行わないこと

3 乳酸発酵の工程名(工程番号:())

- ・乳酸発酵の区分 (天然乳酸菌によるもの、培養した乳酸菌によるもの)
- ・乳酸発酵の期間(日)、発酵後の塩度(%)、pH(.)
- ・乳酸発酵段階(前、中、後)サンプルの乳酸菌数の証明

⇒ 各段階分の分析機関証明書(別添1-(1)の3ロット分を添付すること

(注) 分析用サンプルは、固形物(200g)又は液汁(200ml)をサンプル袋に入れて凍結(又は冷蔵)したものを分析機関に提出すること

4 製品グループ(3の製品を主とする漬物)

商 品 名	認定証票 シール(大・小)	色合い 金・黒	商品の表示 (別添2)の提出	備 考 (注2)

(注1) 容器包装の現物又はその容器包装表示の全面コピー(別添2)をアイテム毎に添付すること。

(注2) 開発中の製品は、備考欄に表示未作成の旨を記載し、認定後に最終版の表示包装を提出し認定を受けること

(注3) 発酵漬物の認定証票をシールから容器包装に加刷変更するときは、事前に変更する別添2の変更届を提出して承認を受けること。

発酵漬物の製造・製品説明書（発酵床熟成漬物）

発酵床熟成漬物

会社名 〒住所、電話、 担当部署																					
製造所 〒住所、電話 担当部署																					
1 漬物の種類																					
<p>2 発酵床熟成漬物の製造工程</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> ①原料受入 → ② → ③ → → ○ </div> <p style="margin-left: 40px;">・ 塩漬け(下漬) 期間 (日)、漬上り時 塩度 (%)、pH ()</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> → ○ → ○ → → ○製品出荷 </div> <p style="text-align: center; margin-left: 100px;">* ○印で工程番号を記すこと * 別紙による工程図の添付提出可</p> <p>(注1) 発酵床熟成工程を必ず記載すること</p> <p>(注2) () は、自社のデータで記入すること、塩蔵品が原料の場合は、塩漬け(下漬) 期間、漬上り時のデータは、記載不要のこと</p>																					
<p>3 発酵床熟成の工程名(工程番号) (○)、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 発酵床の発酵生成物の種類・全濃度 (%) ・ 熟成の期間 (日)、漬け回数 (回)、熟成仕上り時(塩度 (%)、pH ()) ・ 発酵生成物の購入証明 ⇒ 購入先の製品規格書、商品規格書等(別添1-(2)) <p>(注) 発酵床(同一食品)を変更するときは、事前に購入先の製品・商品規格書を併せた変更届を提出して承認を受けること</p>																					
<p>4 製品グループ(3の製品を主とする漬物)</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width:25%;">商 品 名</th> <th style="width:20%;">認定証票 シール(大・小)</th> <th style="width:15%;">色合い 金・黒</th> <th style="width:30%;">商品の表示 (別添2)の提出</th> <th style="width:10%;">備 考 (注2)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table> <p>(注1) 容器包装の現物又はその容器包装全ての表示のコピー(別添2)をアイテム毎に添付すること。</p> <p>(注2) 開発中の製品は、備考欄に表示未作成の旨を記載し、認定後に最終版の表示包装を提出し認定を受けること</p> <p>(注3) 発酵漬物の認定証票をシールから容器包装に加刷変更するときは、事前に変更する別添2の変更届を提出して承認を受けること。</p>		商 品 名	認定証票 シール(大・小)	色合い 金・黒	商品の表示 (別添2)の提出	備 考 (注2)															
商 品 名	認定証票 シール(大・小)	色合い 金・黒	商品の表示 (別添2)の提出	備 考 (注2)																	

(申請書の資料記載参考)

発酵漬物の製造・製品説明書（記載説明用）

会社名、住所、電話（製造所名、住所、電話）

- 1 製造品の名称 乳酸発酵漬物、発酵床熟成漬物の別業に、種類名（例、きゅうり醤油漬け、うり奈良漬け）の申請する同様の製法の製品グループの商品名（4の記載と同じ）を記入する。

2 発酵漬物の製造工程（例）



・「小規模事業者向け衛生管理の手引書」における記入例

（加熱殺菌漬物）①原料野菜名→②塩漬け→○（脱塩）→○調味・熟成→○計量・包装→○加熱殺菌→○製品出荷

* ○印で工程番号を記すこと、* 別紙工程図の添付提出可

3 発酵漬物の製造工程の詳細

期間は、概ねの日数（最短の例：半日）。塩度、pHは、仕上がり時のもの

- (1) 乳酸発酵 乳酸発酵を行う工程の番号と工程名（○ ）
天然の乳酸菌による発酵／培養した乳酸菌による発酵の区別
期間（ 日）、塩度（ %）、pH（ . ）
乳酸菌数測定の実験証明書 ⇒（別添1－（1））

（注）測定は、原料又は漬液における発酵段階（前、中、後）のサンプル分析値を1測定値とし、分析証明書はその異なる発酵段階（3ロット）の測定値の3枚が必要。

（注）なお、海外原料で乳酸発酵が行われたものは、別添1に加え、製造所毎のその荷口の日付入り発酵時の現場写真（発酵段階の3枚分等）を添付すること

- (2) 発酵床熟成 発酵床熟成を行う工程名（○ ）
期間（ 日）、漬け回数（ 回）、塩度（ %）、pH（ . ）
発酵床原料（発酵生産物）の購入先からの製品規格書 ⇒ 別添1－（2）
発酵床の変更は重要な変更となる、事前に変更届けとその承認が必要

4 製品グループの概要（同一の原料、製法の製品を主とした商品

（商品の概要） ・商品名、・使用する発酵漬物の認定証票のシール大きさ（大・小）、・その色合い
・商品の表示（容器包装の現物、又はその表示の全面コピー）⇒（別添2）

（注）これら発酵漬物の認定証票の附された商品の表示が、法令遵守しているかどうかをその商品の表示から確認する。（最良の確認方法は、配合表（添加物は物質名の記入されたもの）であるが、このことは、製造、品質のノウハウ等の企業機密を窺うこととなる。このため、商品の表示の是非は一括表示事項等から概ね判断できるので、配合表は求めない。その必要があれば、詳細を尋ねることとなる。

（注）どの商品又は製品に認定証票が容器包装に付けられているかの把握は、管理上は重要。また、認定証票をシールから容器包装に加刷する変更には、マーク管理上、必ず事前届出が必要である。

(申請書の資料記載参考)

乳酸発酵漬物の乳酸菌数測定のための分析依頼ガイド（案）

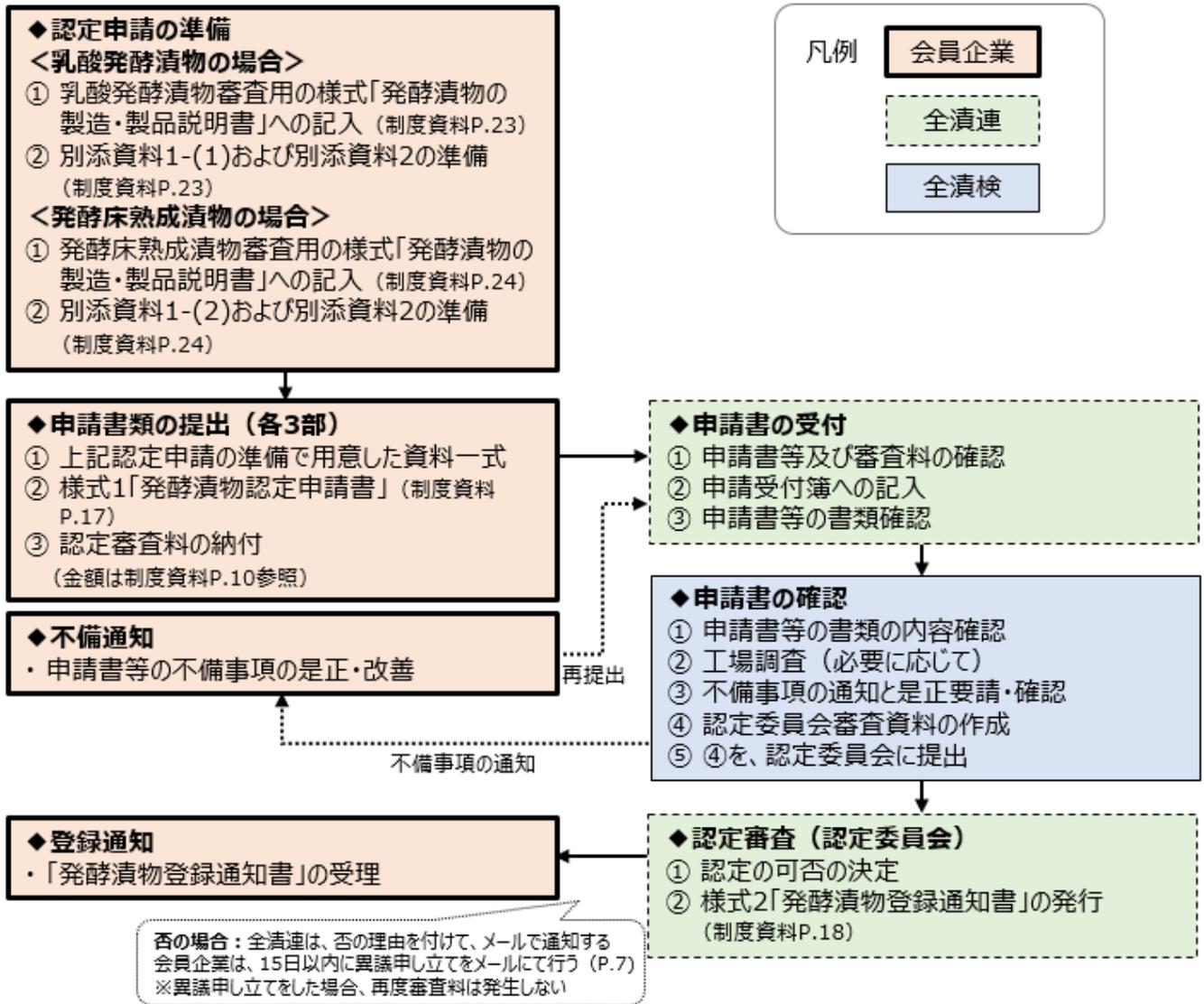
全日本漬物協同組合連合会

- ・ 乳酸菌数測定法は、「食品衛生検査指針 微生物編 2018 記載の MRS 寒天培地法を推奨する。」とする。(宮尾先生等)
(他の乳酸菌測定法や改良 MRS 法がその分析機関が得意で行っていれば、排除しない)
(乳酸菌数の証明書には、上記の測定法の名称を添え書きしてもらうこと)
(証明書が発給できない研究機関は、データの提供とその責任者名の署名を依頼)
- ・ 乳酸菌数の測定用サンプルの採取のしかた
(液体では数箇所から計 200ml 等、固体では 2 箇所から計 200g 等、その保管のしかた (凍結))
- ・ サンプルの分析機関への提出法 (1 ロット分の凍結保存した一連の発酵段階のサンプルを、同時に提出依頼することが望ましいこと)
- ・ その他

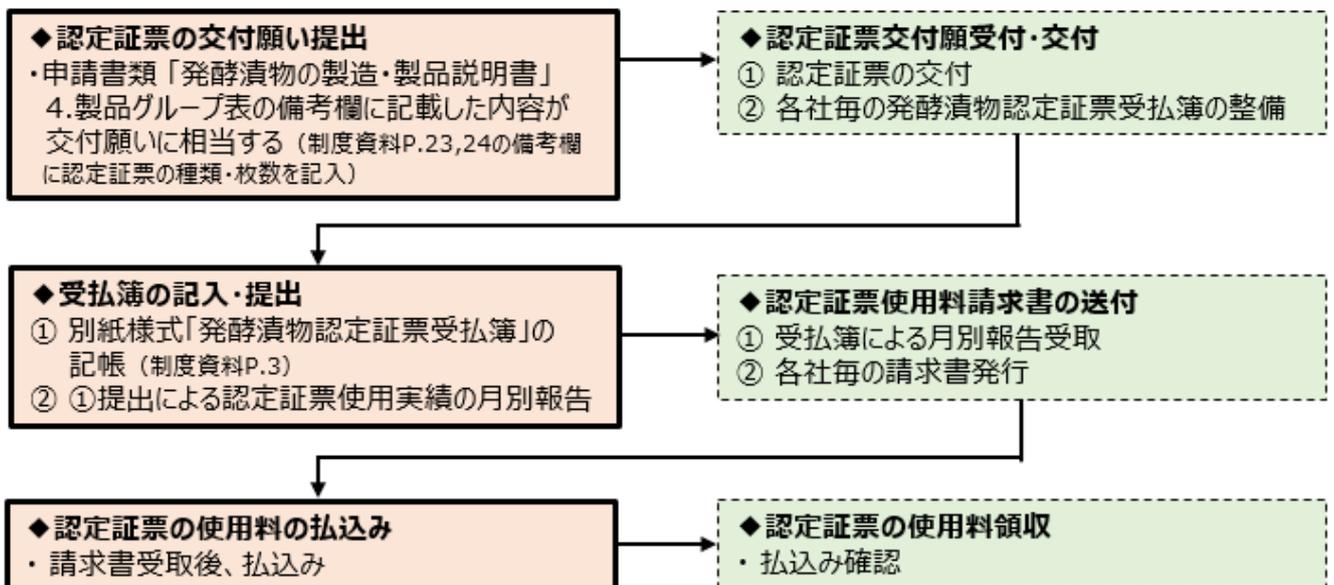
発酵漬物の認定申請の準備・手続き・認定等の流れ図

1. 新規申請

<認定までの流れ>

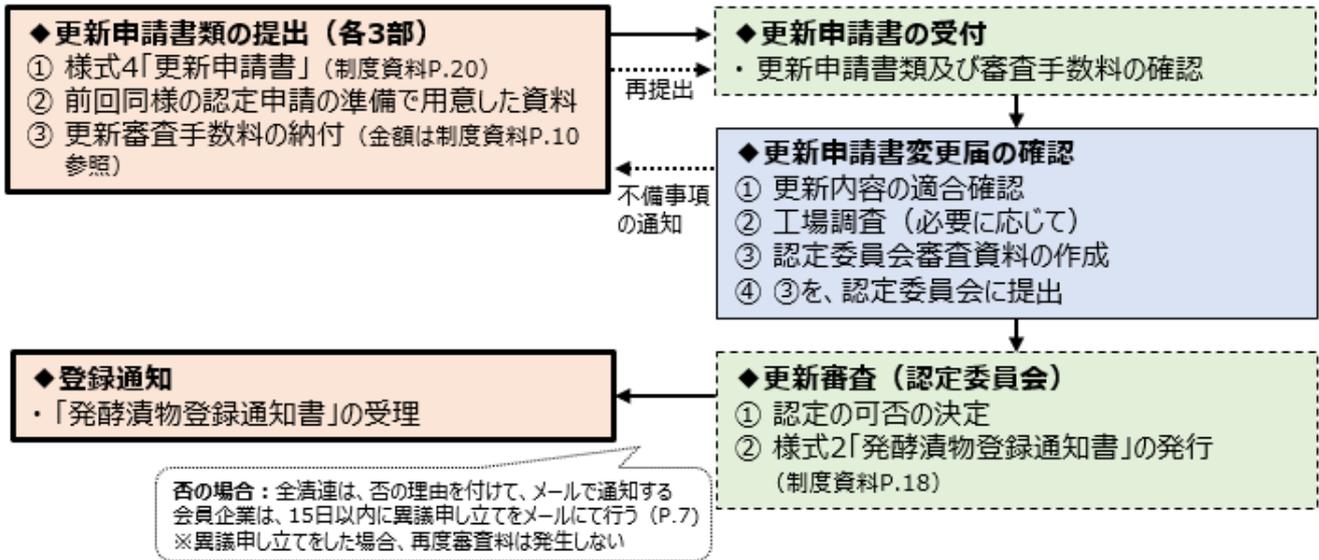


<認定後の流れ>



2. 更新申請 3年毎に提出

認定の有効期間満了日の6ヶ月前から満了日までに提出

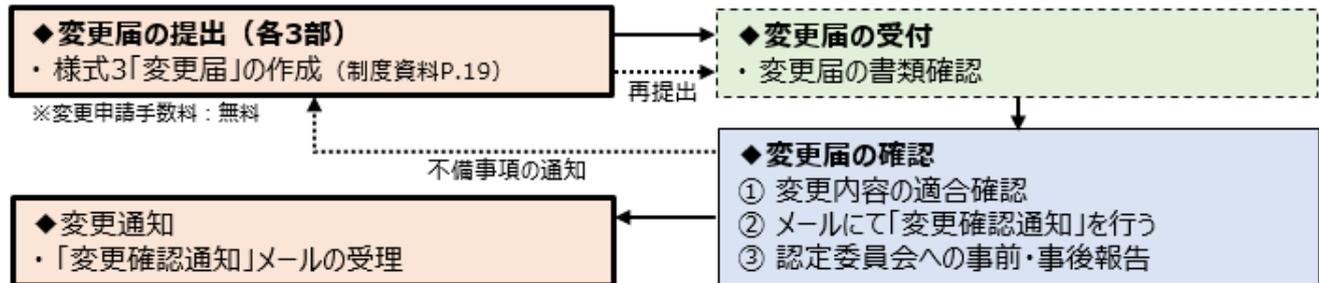


3. 変更届

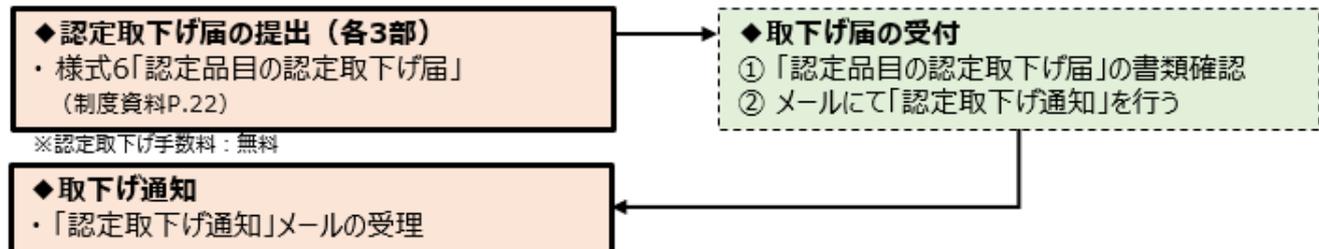
重要な変更がある場合に提出

例1. 製法の変更 …培養乳酸菌の導入追加・変更、発酵漬け床の変更 など

例2. 表示の変更 …認定証票付き包装の表示変更、認定証票のシールから容器包装への加刷変更 など



4. 認定取下げ届



5. 再審査請求

認定の一時停止の解除を望む場合に提出

