

兵庫県認証食品には2つのブランドがあります!

ひょうご推奨ブランド



ひょうご推奨ブランド

次の認証基準をクリアした、個性・特長があり、かつ安全・安心のブランドです。

農産物

畜産物

水産物

加工食品

●個性・特長

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。

【例】化学肥料・農薬3割低減等

(イ) 味その他の品質に関する個性・特長がある。

【例】粒径10.5mm以上(丹波黒大豆)等

(ウ) 県民から高い信頼を得られる個性・特長がある。

【例】地域固有の品種・系統(岩津ねぎ)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を実施して確認

●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。

約1,600食品(平成24年3月末現在)が認証され、県内のスーパーや小売店、レストラン等で取り扱われています。ホームページには、認証食品一覧を掲載したガイドブックや、取り扱っているお店の一覧など、「ひょうごの食」に関する情報が満載です。ぜひ、アクセスしてくださいね。

<http://hyogo-umashi.com/>

兵庫県認証食品

検索

個々の認証食品の個性・特長は、
携帯電話からご覧いただけます。

モバイルサイトはこちら→



ひょうご安心ブランド



ひょうご推奨ブランドの認証基準に加えて、出荷記録等の整備や残留農薬等について、より厳しい基準をクリアした、安全性の高いブランドです。

農産物



- 化学肥料・農薬5割以上低減
- 堆肥などによる土づくり
- 残留農薬が国基準の1/10以下

畜産物



- 抗生物質等の使用削減又は残留防止取組方針を定めている
- 残留抗生物質等が国基準の1/10以下

水産物



- 【養殖魚類】
- 残留水産用医薬品等が国基準の1/10以下
- 【養殖かき】
- 生菌数が国基準の1/10以下

加工食品



- HACCP(※1)の概念を取り入れた製造所で製造
- 食品添加物を極力添加しない



出荷記録などの整備 (トレーサビリティガイドラインステップ2(※2 対応))

※1 HACCP: 食品製造工程において発生する危害を想定し、その発生を防止するための監視方法を定めて、効果的かつ効率的に衛生管理する方法で、国際的に高く評価されているシステムです。

※2 県版トレーサビリティガイドラインステップ2: 取り扱う食品を識別するための「ロット管理」の実施

