生産行程管理業務規程

平成28年6月28日

1　作成者

住所（フリガナ）：（〒890-0052）鹿児島県（カゴシマケン）鹿児島市（カゴシマシ）上之園町（ウエノソノチョウ）21番地（バンチ）15

名称（フリガナ）：鹿児島県天然（カゴシマケンテンネン）つぼづくり米酢協議会（コメズキョウギカイ）

代表者（管理人）の氏名：会長　坂元　昭宏

2　農林水産物等の区分

区分名：第二十七類　調味料及びスープ類

区分に属する農林水産物等：その他醸造酢（米黒酢）

3　農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：鹿児島の壷造り黒酢（カゴシマノツボヅクリクロズ）

4　明細書の変更

生産者団体鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会（以下協議会と記載）は、法第16条第1項の変更の登録を受けたときは、当該変更の登録に係る明細書の変更を行うものとする。

5　明細書適合性の確認

(1)原料の確認

仕込みに用いる原料米は、鹿児島県産で、精米歩合の高いものを使用する。冷夏や日照不足等により鹿児島県産米が不足する場合は、国内産米を使用する。使用した原料米について、「原料米仕入れ伝票（送り状）」及び「搗精報告書」と鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会会員企業（以下会員と記載）が作成した「原料米受入管理記録」等を照らし合わせて、当該品を使用しているか否かを確認する。又、種麹は、黄麹菌を使用する。使用した種麹について、「納品書」と会員が作成した「種麹受入記録」等を照らし合わせて、当該品を使用しているか否かを確認する。確認には、「鹿児島の壷造り黒酢」の製造・販売の適切性・妥当性・有効性を判定するために組織された鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会・現地調査委員会（以下調査委員会と記載）があたる。調査委員会は、年1回会員に対する現地調査を実施し、原料米と種麹の使用について「鹿児島の壷造り黒酢認証審査表」を用い記録し、適・否を判断する。

(2)製造の方法の確認

調査委員会は、年 1 回会員に対する現地調査を実施し、会員が作成した「仕込み・醗酵見回りの記録」を確認することで、屋外に並べた陶器の壺に米麹と蒸し米と水を仕込み醗酵するという製造の方法を遵守しているか否かを確認する。製造の方法が遵守されているか否かについて、「鹿児島の壺造り黒酢認証審査表」を用い記録し、適・否を判断する。なお、会員に製造の方法が遵守されていないことが疑われる場合には、調査委員会は、臨時に、現地調査を実施する。調査委員会は、生産地の確認方法として、会員に「原産地証明書」を提出させ確認する。

(3)出荷規格・最終製品の確認

調査委員会は、年 1 回会員に対する現地調査を実施する。調査委員会は、会員に対する指導内容を記載した「鹿児島の壺造り黒酢認証審査表」を作成し、協議会に提出する。協議会から委嘱された鹿児島県工業技術センターは、年 1 回会員に対して抽出検査を行い、「試売品検査記録」を作成し、協議会に提出する。調査委員会は、「鹿児島の壺造り黒酢認証審査表」「試売品検査記録」をもとに、(1)及び(2)の記録を確認するとともに、出荷規格を遵守しているか否かを確認し、最終製品を確認する。又、協議会から委嘱された坂元醸造株式会社研究開発部品質管理課は、製造のあった当月に、会員の最終製品を検査し、「検査記録」(坂元醸造株式会社研究開発部品質管理課発行の成績書)を作成し、協議会に提出する。調査委員会は、「検査記録」をもとに、出荷規格を遵守しているか否かを確認し、最終製品を確認する。

6　明細書適合性の指導

(1)原料及び製造の方法について

協議会は、会員において、原料及び製造の方法に従った生産が行われていない場合には、会員に対し、警告を発し、是正を求める。尚、警告を受けたにもかかわらず、会員がこれに従わない場合には、協議会は、会員に対して、出荷停止を指示し、これに従わない場合は、会員の資格を停止することもできるものとする。

(2)出荷規格について

協議会は、会員に対して出荷規格を満たさない製品については、地理的表示である「鹿児島の壺造り黒酢」又は登録標章を付した状態で出荷させない。協議会は、適切な出荷が行われない場合には、会員に対し、警告を発し、是正を求める。尚、警告を受けたにもかかわらず、会員がこれに従わない場合には、協議会は、会員に対して、出荷停止を指示し、これに従わない場合は、会員の資格を停止することもできるものとする。

7　地理的表示等の使用の確認

(1) 協議会は、出荷規格・最終製品の確認の際に、原料・製造の方法・出荷規格・最終製品の各基準をいずれも満たしている製品についてのみ、地理的表示である「鹿児島の壺造り黒酢」及び登録標章が使用されているか否かを確認する。この際、「鹿児島の壺造り黒酢」及び登録標章を使用している者及びこれらの使用がされているもの（たとえば出荷用のダンボールや化粧箱）についても確認する。

(2) 協議会は、出荷規格・最終製品の確認の際に、以下の「鹿児島の壺造り黒酢」があるか否かを確認する。

①原料・製造の方法・出荷規格・最終製品の各基準のいずれかを満たしていない「鹿児島の壺造り黒酢」であるにもかかわらず、地理的表示である「鹿児島の壺造り黒酢」及び登録標章が使用されている「鹿児島の壺造り黒酢」

②地理的表示である「鹿児島の壺造り黒酢」のみが使用されている「鹿児島の壺造り黒酢」

③登録標章のみが使用されている「鹿児島の壺造り黒酢」

(3) 会員は、自ら地理的表示等を付する。協議会は、会員に対し、地理的表示等の使用実績を確認できる書類（帳簿や出荷伝票等）を保管させ、必要に応じて協議会がその保管状況を確認する。

8　地理的表示等の使用の指導

協議会は、出荷の際に、以下の場合に該当する場合は、会員に対し、警告を発し、是正を求める。なお、警告を受けたにもかかわらずこれに従わない場合には、協議会は、当該会員について、会員の資格を停止することもできるものとする。

①原料・製造の方法・出荷規格・最終製品の各基準のいずれかを満たしていない「鹿児島の壺造り黒酢」であるにもかかわらず、地理的表示である「鹿児島の壺造り黒酢」及び登録標章を使用した場合

②地理的表示である「鹿児島の壺造り黒酢」のみを使用している場合

③登録標章のみを使用している場合

9　実績報告書の作成等

協議会は、4月1日から翌年3月31日までを一年度として、年度終了後1か月以内に、以下の書類を作成し、農林水産大臣に提出するものとする。

(1)特定農林水産物等審査要領別添5「生産行程管理業務審査基準」別紙により作成した「生産行程管理業務実績報告書」

(2)生産行程管理業務の対応実績が分かる資料として、以下の資料

①「検査記録」（坂元醸造株式会社研究開発部品質管理課発行の成績書）

②「鹿児島の壺造り黒酢認証審査表」

③「試売品検査記録」（鹿児島県工業技術センター発行の成績書）

(3)提出時における「最新の明細書」

(4)提出時における「最新の生産行程管理業務規程」

10　実績報告書等の保存

協議会は、前記 9 により作成提出した以下の書類を、鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会事務局（鹿児島県鹿児島市上之園町 21 番地 15）に、その提出の日から 5 年間、保存するものとする。

①「生産行程管理業務実績報告書」

②「検査記録」（坂元醸造株式会社研究開発部品質管理課発行の成績書）

③「鹿児島の壺造り黒酢認証審査表」

④「試売品検査記録」（鹿児島県工業技術センター発行の成績書）

⑤「最新の明細書」

⑥「最新の生産行程管理業務規程」

11　連絡先

住所又は居所：[redacted]

宛名 [redacted]

担当者の氏名及び役職：[redacted]

電話番号：[redacted]

ファックス番号：[redacted]

搗精報告書

様

搗精者

出荷日：　　　年　　月　　日

搗精報告書（原料米）			
仕入先			
玄米入荷日	年　　月　　日		
搗精袋年月日	年　　月　　日		
納品予定日	年　　月　　日		
生産地 （複数あるときは複数全部）	生産年度	品種（銘柄）	等級
納品数量	kg		
外観	（砂利等異物が混入しないこと）		
搗精歩合	（玄米・5分搗き・3分搗き・精白米などの区別）		
包装形態			
残留農薬証明の有無	有　・　無		

2006年8月16日制定
2014年3月31日改訂

原料米受入管理記録

＿＿＿＿＿年

受入チェック											1ヶ月点検			2ヵ月点検		
受入日（チェック日）	購入先	受入数量		ロットNo（受入日）	チェック項目		重量チェック 30kg	重量チェック 500kg	検査者	責任者	チェック内容		責任者	チェック内容		責任者
		500kg	袋		搗精報告書	有・無					検査日			検査日		
		30 kg	袋		異物	有・無					検査者			検査者		
		半端	袋		搗精	適・不					異物	有・無		異物	有・無	
		残粒分	kg		品質	適・不	有機JASマーク				品質	適・不		品質	適・不	
		合計	kg		残粒分		有・無				備考			備考		
受入日（チェック日）	購入先	受入数量		ロットNo（受入日）	チェック項目		重量チェック 30kg	重量チェック 500kg	検査者	責任者	チェック内容		責任者	チェック内容		責任者
		500kg	袋		搗精報告書	有・無					検査日			検査日		
		30 kg	袋		異物	有・無					検査者			検査者		
		半端	袋		搗精	適・不					異物	有・無		異物	有・無	
		残粒分	kg		品質	適・不	有機JASマーク				品質	適・不		品質	適・不	
		合計	kg		残粒分		有・無				備考			備考		
受入日（チェック日）	購入先	受入数量		ロットNo（受入日）	チェック項目		重量チェック 30kg	重量チェック 500kg	検査者	責任者	チェック内容		責任者	チェック内容		責任者
		500kg	袋		搗精報告書	有・無					検査日			検査日		
		30 kg	袋		異物	有・無					検査者			検査者		
		半端	袋		搗精	適・不					異物	有・無		異物	有・無	
		残粒分	kg		品質	適・不	有機JASマーク				品質	適・不		品質	適・不	
		合計	kg		残粒分		有・無				備考			備考		
受入日（チェック日）	購入先	受入数量		ロットNo（受入日）	チェック項目		重量チェック 30kg	重量チェック 500kg	検査者	責任者	チェック内容		責任者	チェック内容		責任者
		500kg	袋		搗精報告書	有・無					検査日			検査日		
		30 kg	袋		異物	有・無					検査者			検査者		
		半端	袋		搗精	適・不					異物	有・無		異物	有・無	
		残粒分	kg		品質	適・不	有機JASマーク				品質	適・不		品質	適・不	
		合計	kg		残粒分		有・無				備考			備考		
受入日（チェック日）	購入先	受入数量		ロットNo（受入日）	チェック項目		重量チェック 30kg	重量チェック 500kg	検査者	責任者	チェック内容		責任者	チェック内容		責任者
		500kg	袋		搗精報告書	有・無					検査日			検査日		
		30 kg	袋		異物	有・無					検査者			検査者		
		半端	袋		搗精	適・不					異物	有・無		異物	有・無	
		残粒分	kg		品質	適・不	有機JASマーク				品質	適・不		品質	適・不	
		合計	kg		残粒分		有・無				備考			備考		

2006年8月16日制定
2014年10月14日改訂

種麹受入記録

年

受入日	購入先	受入数量	ロットＮｏ．	銘柄	用途チェック欄		生産地	担当者	備　考
					浦町製麹	豹ヶ下製麹			

鹿児島の壷造り黒酢認証審査表（平成　　年度）

鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会

調　査　先　:

調査年月日 : 平成　　　年　　　月　　　日(　)

調　査　者　氏　名:

審査項目	適　否	コメント
Ⅰ 産地及び製法特性について		
① 当該名称製品の生産は基準どおりの地域産地で生産されているか。	適・否	
② 当該名称製品は伝統的な固有の製法と現在の製法に大きな差異がなく生産されているか。	適・否	
Ⅱ 製造及び品質管理について		
① 当該名称製品の原材料に関して、県内産米（国内産米）であるか。	適・否	
確認内容:原材料納品書、請求書、出荷証明書、原料受払帳などにより確認		
② 当該名称製品の原材料に関し、仕込方法、使用量は適正か、又、他の原料の混入はないか。（仕込帳などにより確認）	適・否	
③ 当該名称製品の品質管理基準が認知されているか。（品質情報などが従業員に十分に伝わっているか。）	適・否	
④ 当該名称製品の品質が品質基準に適合しているか。（分析試験検査による。 注1 ）	適・否	
⑤ 当該名称製品の品質表示が適切に表示されているか。（ラベル,化粧箱の一括表示などを確認）＊	適・否	
Ⅲ 製造衛生管理について		
① 当該名称製品の製造過程における衛生管理が充分になされているか。（清掃、整理整頓、作業者の衛生健康管理など確認）＊	適・否	
Ⅳ 製品管理について		
① 当該名称製品について過去3年間の年間生産数量及び主な出荷先(地域)が把握されているか。	適・否	
② 識別マークを表示する当該名称製品の数量管理が適切に行われているか。	適・否	

注1.分析試験検査については、登録製品が複数ある場合は代表製品1品を分析試験検査する。
（分析成績表）

＊一括表示など（Ⅱ-⑤）
名称、原材料名、酸度、内容量,賞味期限、保存方法、製造者、栄養表示など。

＊製造衛生管理について（Ⅲ-①）
清掃:作業場、排水溝、壁、機械などに汚れがなく洗浄されているか。
整理整頓:不要な器具、清掃道具、筆記用具、工具などが放置されてないか。
作業者の衛生管理:服装、頭髪、爪、手洗い、体調が良好か。

2006年8月16日制定
2015年8月4日改訂
鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会

仕込み・醗酵見回りの記録　(　　　年度)

(会社名：　　　　　　)

仕込み日	月　日	仕込み本数	本	累計本数	本		
仕込場所							
混ぜ麹	kg	振り麹	kg	蒸し米	kg	地下水	L
備　考							

原料米ロット	生産年度	生産地	銘　柄

醗酵見回りの記録

醗酵熟成期間 / 仕込場所	1M	結果	2M	結果	3M	結果	4M	結果	5M	結果	6M	結果	9M	結果	12M	結果
	/		/		/		/		/		/		/		/	
	/		/		/		/		/		/		/		/	
	/		/		/		/		/		/		/		/	
	/		/		/		/		/		/		/		/	
	/		/		/		/		/		/		/		/	
	/		/		/		/		/		/		/		/	
	/		/		/		/		/		/		/		/	
	/		/		/		/		/		/		/		/	
	/		/		/		/		/		/		/		/	
	/		/		/		/		/		/		/		/	
	/		/		/		/		/		/		/		/	

2015 年 7 月 10 日

鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会　御中

鹿児島市上之園町 21-15
坂 元 醸 造 株 式 会 社

原産地証明書

当社製品「鹿児島の黒酢 500ml」につきましては、全て鹿児島県霧島市福山町にて製造した鹿児島の壺造り黒酢であることを証明致します。

以上

第２号様式

成績書

工技食　　　　　号

平成　　年　　月　　日

鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会

鹿児島県工業技術センター所長

1. 依頼者　住　　所　鹿児島県上之園町 21 番地 15
　　　　　会 社 名　鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会
　　　　　職・氏名　会長　坂元　昭夫
2. 依 頼 年 月 日　平成　　年　　月　　日
3. 試　　料　依頼者持込み
4. 品　　名　下記試料名の通り
5. 産地もしくは製造地　鹿児島県霧島市

上記の分析、試験結果は、下記のとおりです。

試料名	酸度※1 (酸度)	全窒素※1 (%)	ﾎﾙﾓｰﾙ窒素※2 (mg/100ml)	直接還元糖※2 (%)	着色度※1

※1：醸造酢の日本農林規格による

※2：しょうゆ試験法による

以下余白

年　月　日

平成　　年　　月度　鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会

各社の最終製品分析値

坂元醸造株式会社
研究開発部品質管理課

会社名	製品名 賞味期限	酸度 (%)	ﾎﾙﾓｰﾙ窒素 (mg/100ml)	全窒素 (mg/100ml)	FN/TN×100 (%)	着色度	直接還元糖 (%)	合否
株式会社 福山こめ酢								
福山酢醸造株式会社								
有限会社 重久盛一酢醸造場								
宇都醸造有限会社								
合資会社 伊達醸造								
有限会社 長命ヘルシン酢醸造								
坂元醸造株式会社								

責任者	担当者