

ひょうご推奨ブランド畜産物（豚肉）審査基準

1 対象食品

(1) 食品名：豚肉

(2) 上記(1)の要件

申請者及び生産農場が、兵庫県内にあること。

兵庫県内で生まれた豚を同県内で肥育していること。

兵庫県内の食肉センターでと畜処理していること。

2 確認事項

(1) 個性・特長

下記の事項を目安に、個性・特長としての妥当性が確認できること。

生産方法

ア 特別な飼養管理

S P F 豚農場認定 (Specific Pathogen Free : 特定の病原菌をもっていない) 生産情報公表豚肉の JAS 規格認定 等

イ 特別な飼料の使用

非遺伝子組み替え穀物使用、特別な飼料や添加物の使用 等

ウ 肉質に優れる品種を選定している

バークシャー種 (= 黒豚) 等

品質

アミノ酸やビタミン含有量について、日本食品標準成分表等に示される標準的な豚肉の成分と比較し、優れていることが確認できること。

(2) 安全性の確保

薬事法及び飼料安全法を遵守して生産されたものであること。

食肉センターにおいて、食肉衛生検査機関が実施する食肉衛生検査（と畜検査）に合格していること。

(3) 安心感の醸成

生産者の責任において、個体あるいはロット毎に下記の事項を確認できる体制が整っていること。

ア 種豚に関する記録（導入日、導入先、生年月日、ワクチン接種、治療歴など）

イ 繁殖記録（交配年月日、交配種雄豚、分娩月日、分娩子豚数）

ウ 育成、肥育記録（疾病状況、豚房の移動）

エ 肥育素豚導入状況（導入年月日、導入先）：肥育経営のみ

オ 飼料（飼料添加物を含む）の給与記録（種類、給与時期、量）

カ 治療（ワクチン接種を含む）の記録（種類、時期）

キ 出荷記録（出荷年月日、出荷先）

肥育経営においてア、イは肥育素豚導入先で確認できること。