

ひょうご推奨ブランド水産物（共通）審査基準

1 対象食品

(1) 食品名：水産物・共通

(2) 上記（1）の要件

県内漁業者が漁獲し、県内漁業協同組合等で販売される水産物であること。

2 確認事項

(1) 個性・特長

自主的な一定の基準に沿って漁獲又は流通されており、次の事項を目安に、個性・特長としての妥当性が確認できること。

内容は、申請者自らが証明できるものに限る。

生産地（漁協）を代表する魚介類として認知度が高く、かつ、生産者が消費者に届けるための特筆すべき方法を導入している又は持続的な漁業への取組をしていること。

ア 消費者に届けるための特筆できる方法

(ア) 活け~~メ~~等による死後硬直の遅延

(イ) 活魚状態での競りの実施

(ウ) 冷却海水による急速冷却の実施

(エ) 漁獲時船内凍結による高鮮度の維持

(オ) 消費者に漁獲日に供給

(カ) 品質別での等級制の導入

(キ) 一本釣りによる漁獲時の漁獲物の損傷の最小化

(ク) 産地直送の実施 等

イ 持続的な漁業への取組

(ア) 対象魚介類の資源管理を実施し資源を確保する取組

稚魚の保護、自主的な禁漁区の設定、自主的な禁漁期の設定、種苗放流、網目の大きさ規制 等

(イ) 魚介類の住んでいる海洋環境保全のための取組

海浜清掃、ゴミ持ち帰り、植樹、石けん使用運動 等

(2) 安全性の確保

次の項目の全てを履行していること。

食品衛生法等に基づき、製造許可等を得ている施設で生産されていること。

魚介類を直接床上に置かないための必要な設備があること。

(3) 安心感の醸成

次項 についてはその履行を、 についてはその取組状況又は計画が確認できること。

別表（要領第5条関係）

ひょうご推奨ブランド食品審査基準

生産地単位で出荷状況が記録され、1年以上保存し、求めに応じて開示できること。

現地見学等の消費者との距離を小さくすることに資する活動を実施していること。

ア 消費者の産地見学

イ ホームページ等での継続的な情報発信 等