

ひょうごブランド商品（チキンハム）審査基準

（適用の範囲）

第1 この基準は、チキンハムに適用する。

（定義）

第2 この基準においてチキンハムとは、次に掲げるものをいう。

- (1) 鶏肉を切断し、塩漬し又は発色剤を使用せずに塩漬し、つなぎ（肉は鶏肉のみを使用していること。）を加えたもの又は加えないものに調味料、香辛料等を加えて混合し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したものの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したものの。
- (2) (1)をブロックに切断し、又は薄切りしたもの。

（使用原材料）

第3 使用する鶏肉は、兵庫県内で飼養された生鳥を県内で処理したのものであること。

（品質及び表示）

第4 品質及び表示については、プレスハムの日本農林規格（昭和46年農林省告示第338号）に適合していること。ただし、発色剤を用いずに塩漬したものについては、同規格の第3条のうち「色沢」及び「香味」の事項は適用しない。

2 発色剤を使用せずに塩づけしたものについては、前項の規定のほか、下記の各号に適合していること。

- (1) 色沢及び香味が良好であること。
- (2) 「使用上の注意・・・なるべく早めにお召上がり下さい。」、「加熱して食べることが望ましい。」等の旨、表示を行うこと。

3 品質は、県立農林水産技術総合センター又は民間検査機関における審査で、良好な状態のものであることが確認できること。

（法令の適用）

第4 塩漬したものについては、ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約（平成4年公正取引委員会告示第35号）に適合していること。また、発色剤を用いずに塩漬したものについても同規約に準じていること。

（保管施設）

第5 原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

（任意付加価値表示）

第6 「この製品は、兵庫県で飼養した鶏肉を使用しています。」等と記載することができる。

第7 この基準に定めるもののほか、「加工食品（共通）審査基準」の安全性の確保及び安心感の醸成に定める事項を満たしていること。