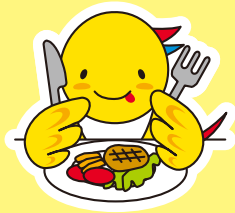


# 元気と安心!“ひょうごの食”

～兵庫県認証食品をご存じですか?～



兵庫県は、兵庫県産の農林水産物及びこれらを主原料として県内で製造された加工食品のうち、安全・安心で個性・特長がある食品を「**兵庫県認証食品**」として認証しています。

2つのマークを目印に“ひょうごの食”をぜひ味わってください。

## ひょうご推奨ブランド

化学肥料・農薬3割低減等生産方法、品質等に個性や特長、地域性があり、かつ食品衛生法等の遵守を兵庫県が確認した食品です。



ほっとちゃん

ひょうご推奨ブランド



ひょうご安心ブランド

## ひょうご安心ブランド

化学農薬や化学肥料の使用を半分以上減らし、残留農薬を国の基準の1/10以下とする等、厳しい基準を満たした食品です。



兵庫県マスコット  
はばタン

hyogo-umashi.com



# 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



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。

## 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)

+

約1,600食品(平成23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→



※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



# 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



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。

## 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)

+

約1,600食品(平成23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→



※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