

## 海水塩の認証基準

### 第1 適用の範囲

この基準は、鹿児島県内で製造された「海水塩」に適用する。

### 第2 定義

この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
海水塩	汲み上げた海水を天日又は風を利用して濃縮したもの（かん水）を、天日又は加熱により水分を蒸発させて結晶化したもの。

### 第3 品質及び品質表示

海水塩の品質及び品質表示の基準は、次のとおりとする。

区分		基準	
品質	性状	色沢が良好で、異味異臭がないこと。	
	原材料	海水	鹿児島県沿岸で採水された水質の良好なものであること。
		食品添加物	使用していないこと。
	異物	混入していないこと。	
	内容量	表示重量に適合していること。	
表示	表示事項	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に従って表示すること。	
	特別表示事項及びその表示方法	1 海水を採水した場所を表示すること。 2 特別表示事項は、一括表示とは別に表示すること。 ※ 一括表示中の原料原産地表示において、海水を採水した場所が明記されている場合は、この限りではない。	

### 第4 品質管理

- 1 食品衛生法に基づいて、適切な製造管理がなされていること。
- 2 製造管理責任者が設置されていること。