

食品表示基準の施行に伴う熟成ハム類、熟成ソーセージ類及び熟成ベーコン類についての製造業者等の認定の技術的基準等の一部を改正する件 新旧対照表
 ○即席めんについての製造業者等の認定の技術的基準（平成12年10月13日農林水産省告示第1276号）

（傍線の部分は改正部分）

新（平成28年2月24日農林水産省告示第490号）	旧
<p>第一 製造業者又は輸出業者以外の外国製造業者の認定の技術的基準</p> <p>一 製造又は加工、保管、品質管理及び格付のための施設</p> <p>1 （略）</p> <p>2 保管施設 原材料、<u>添加物</u>、資材及び製品の品質を良好に保持できる適当な広さの施設であること。</p> <p>3・4 （略）</p> <p>二 品質管理の実施方法</p> <p>1 （略）</p> <p>2 次に掲げる事項について、内部規程を具体的かつ体系的に整備していること。ただし、(5)に掲げる事項については蒸し又はゆでをする場合、(6)に掲げる事項については味付けをする場合、(7)に掲げる事項については油処理をする場合、(8)に掲げる事項については油処理以外の乾燥方法を用いる場合、(9)から(12)までに掲げる事項については生タイプ即席めんを製造する場合、(13)に掲げる事項については油処理、熱風乾燥する場合又は生タイプ即席めんを製造する場合、(14)に掲げる事項については調味料を製造する場合、(23)に掲げる事項については業務用の製品以外のものを製造する場合に限る。</p> <p>(1) 原材料及び<u>添加物</u>の品質（原料油脂の酸価を含む。）に関する事項</p> <p>(2) 原材料及び<u>添加物</u>の配合割合に関する事項</p> <p>(3)～(22) （略）</p> <p>(23) <u>添加物</u>に係る情報の伝達に関する事項</p> <p>3～5 （略）</p> <p>三～五 （略）</p>	<p>第一 製造業者又は輸出業者以外の外国製造業者の認定の技術的基準</p> <p>一 製造又は加工、保管、品質管理及び格付のための施設</p> <p>1 （略）</p> <p>2 保管施設 原材料、資材及び製品の品質を良好に保持できる適当な広さの施設であること。</p> <p>3・4 （略）</p> <p>二 品質管理の実施方法</p> <p>1 （略）</p> <p>2 次に掲げる事項について、内部規程を具体的かつ体系的に整備していること。ただし、(5)に掲げる事項については蒸し又はゆでをする場合、(6)に掲げる事項については味付けをする場合、(7)に掲げる事項については油処理をする場合、(8)に掲げる事項については油処理以外の乾燥方法を用いる場合、(9)から(12)までに掲げる事項については生タイプ即席めんを製造する場合、(13)に掲げる事項については油処理、熱風乾燥する場合又は生タイプ即席めんを製造する場合、(14)に掲げる事項については調味料を製造する場合、(23)に掲げる事項については業務用の製品以外のものを製造する場合に限る。</p> <p>(1) 原材料の品質（原料油脂の酸価を含む。）に関する事項</p> <p>(2) 原材料の配合割合に関する事項</p> <p>(3)～(22) （略）</p> <p>(23) <u>食品添加物</u>に係る情報の伝達に関する事項</p> <p>3～5 （略）</p> <p>三～五 （略）</p>