

新（平成27年8月21日農林水産省告示第2010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 原材料、<u>添加物</u>、資材及び製品の品質が良好に保持できる適当な広さの施設であること。ただし、大量製造ラインの場合にあっては、大量生産に十分対応できるものであること。</p> <p>3・4 (略)</p> <p>二 品質管理の実施方法</p> <p>1 (略)</p> <p>2 ハンバーガーパティを製造する場合にあっては、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。</p> <p>(1) 原材料及び添加物の品質に関する事項</p> <p>(2) 原材料及び添加物の処理に関する事項</p> <p>(3) 原材料<u>及び添加物</u>の配合割合に関する事項</p> <p>(4) (略)</p> <p>(5) 製品の品質（<u>異物の混入がないことを含む。</u>）に関する事項</p> <p>(6)～(12) (略)</p> <p>3 チルドハンバーグステーキを製造する場合にあっては、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ソースを加える場合、(14)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<u>及び添加物</u>の品質に関する事項</p> <p>(2) 原材料<u>及び添加物</u>の処理に関する事項</p> <p>(3) 原材料<u>及び添加物</u>の配合割合に関する事項</p> <p>(4)～(13) (略)</p> <p>(4) <u>添加物</u>に係る情報の伝達に関する事項</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 原材料、資材及び製品の品質が良好に保持できる適当な広さの施設であること。ただし、大量製造ラインの場合にあっては、大量生産に十分対応できるものであること。</p> <p>3・4 (略)</p> <p>二 品質管理の実施方法</p> <p>1 (略)</p> <p>2 ハンバーガーパティを製造する場合にあっては、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。</p> <p>(1) 原材料の品質に関する事項</p> <p>(2) 原材料の処理に関する事項</p> <p>(3) 原材料の配合割合に関する事項</p> <p>(4) (略)</p> <p>(5) 製品の品質に関する事項</p> <p>(6)～(12) (略)</p> <p>3 チルドハンバーグステーキを製造する場合にあっては、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ソースを加える場合、(14)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) 原材料の品質に関する事項</p> <p>(2) 原材料の処理に関する事項</p> <p>(3) 原材料の配合割合に関する事項</p> <p>(4)～(13) (略)</p> <p>(4) <u>食品添加物</u>に係る情報の伝達に関する事項</p>