

## 乾燥スープについての製造業者等の認定の技術的基準の一部を改正する件 新旧対照表

○乾燥スープ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19日農林水産省告示第1311号）

(下線部分は改正部分)

新（平成26年2月12日農林水産省告示第212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 製造施設</p> <p>(1) 作業場</p> <p>次の条件に適合していること。</p> <p>ア (略)</p> <p>イ ちり等の落下を防止できる構造であり、窓、出入口その他開放する箇所は、ねずみ及び昆虫の侵入を<u>防止できる</u>構造であること。</p> <p>ウ～オ (略)</p> <p>(2) 機械器具</p> <p>均衡した能力を有し、かつ、連続した生産が可能な機械器具<u>であること</u>。</p> <p>2 保管施設</p> <p>原材料、資材及び製品の品質が良好に保持できる適當な広さの<u>施設</u>であること。</p> <p>3 (略)</p> <p>4 格付のための施設</p> <p>次の機械器具を備えているほか、検査結果の評価及び証票の管理のための適當な広さの施設であること。ただし、次に掲げる<u>全て</u>の機械器具にあっては格付のための試料の検査を自ら行わない場合、(6)に掲げる機械器具にあっては食塩を電位差滴定装置を用いて測定しない場合を除く。</p> <p>(1)～(8) (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、(4)に掲げる事項については食肉、野菜等の煮出汁を製造し、又はこれを濃縮する場合、(5)に掲げる事項については<u>か粒状</u>のものを製造する場合、(6)に掲げる事項については乾燥を必要とする場合、(7)に掲げる事項については固形状の乾燥スープを製造する場合、(10)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)～(7) (略)</p> <p>(8) 充填量に関する事項</p> <p>(9) 製品の品質（異物の混入がないことを含む。）に関する事項</p> <p>(10)～(15) (略)</p> <p>(16) 食品添加物に係る情報の伝達に関する事項</p> <p>3～5 (略)</p> <p>三 品質管理を担当する者の資格及び人数</p> <p>1 品質管理担当者</p> <p>品質管理担当者として、次のいずれかに該当する者が2人以上置かれていること。</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 製造施設</p> <p>(1) 作業場</p> <p>次の条件に適合していること。</p> <p>ア (略)</p> <p>イ ちり等の落下を防止できる構造であり、窓、出入口その他開放する箇所は、ねずみ及び昆虫の侵入を<u>防止する</u>構造であること。</p> <p>ウ～オ (略)</p> <p>(2) 機械器具</p> <p>均衡した能力を有し、連続した生産が可能な機械器具<u>を備えている</u>こと。</p> <p>2 保管施設</p> <p>原材料、資材及び製品の品質が良好に保持できる適當な広さであること。</p> <p>3 (略)</p> <p>4 格付のための施設</p> <p>次の機械器具を備えているほか、検査結果の評価及び証票の管理のための適當な広さの施設であること。ただし、次に掲げる<u>すべて</u>の機械器具にあっては格付のための試料の検査を自ら行わない場合、(6)に掲げる機械器具にあっては食塩を電位差滴定装置を用いて測定しない場合を除く。</p> <p>(1)～(8) (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、(4)に掲げる事項については食肉、野菜等の煮出汁を製造し、又はこれを濃縮する場合に限り、(5)に掲げる事項については<u>顆粒状</u>のものを製造する場合に限り、(6)に掲げる事項については乾燥を必要とする場合に限り、(7)に掲げる事項については固形状の乾燥スープを製造する場合に限り。</p> <p>(1)～(7) (略)</p> <p>(8) 充てん量に関する事項</p> <p>(9) 製品の品質に関する事項</p> <p>(10)～(15) (略)</p> <p>[新設]</p> <p>3～5 (略)</p> <p>三 品質管理を担当する者の資格及び人数</p> <p>1 品質管理担当者の<u>資格及び人数</u></p> <p>品質管理担当者として、次のいずれかに該当する者が2人以上置かれていること。</p>

(1) 学校教育法（昭和22年法律第26号）による大学で食品の製造若しくは加工に関する授業科目の単位を取得して卒業した者又はこれと同等以上の資格を有する者で、乾燥スープの製造又は試験研究に1年以上従事した経験を有するもの

(2) 学校教育法による高等学校若しくは中等教育学校を卒業した者又はこれらと同等以上の資格を有する者で、乾燥スープの製造又は試験研究に3年以上従事した経験を有するもの

(3) (略)

## 2 品質管理責任者

品質管理責任者として、品質管理担当者の中から、認定機関が指定する講習会（以下「講習会」という。）において乾燥スープに係る品質管理に関する課程を修了した者が1人選任されていること。

## 四 格付の組織及び実施方法

### 1 (略)

### 2 格付の実施方法

(1) (略)

(2) 五の1の(1)又は(2)のいずれかに該当する者であって、認定機関が指定する格付検査担当者技能研修を定期的に受講しているものを置かずに、試料の検査を第三者に委託する場合にあっては、乾燥スープの試料の検査を適正に行い得る機械器具及び人員を備える者（役員、構成員又は職員の構成が試料の検査の公正な実施に支障を及ぼすおそれがないものに限る。）と委託契約を締結し、格付のための試料の検査を行わせ、かつ、当該試料の検査の結果に基づき格付を行うこと。

(3) (略)

## 五 格付を担当する者の資格及び人数

### 1 格付検査担当者

格付検査担当者として、次のいずれかに該当する者であって、認定機関が指定する格付検査担当者技能研修を定期的に受講しているものが1人以上置かれていること。

(1) 学校教育法による大学で食品の製造若しくは加工に関する授業科目の単位を取得して卒業した者又はこれと同等以上の資格を有する者で、食品の検査又は試験研究に1年以上従事した経験を有するもの

(2) 学校教育法による高等学校若しくは中等教育学校を卒業した者又はこれらと同等以上の資格を有する者で、食品の検査又は試験研究に3年以上従事した経験を有するもの

### 2 格付責任者

格付責任者として、格付検査担当者であって、かつ、三の2に規定する品質管理責任者以外の者の中から、講習会において乾燥スープの格付に関する課程を修了した者が1人選任されていること。ただし、製造の一部（充填工程及び包装工程に限る。）を外部の者に委託する場合であって、委託先の工場又は事業所において格付の一部（試料の抽出等）を行う必要があると認められるときは、委託先の工場又は事業所に格付責任者を補佐する者として、三の1の(1)から(3)までのいずれかに該当する者であって、講習会において乾燥スープの格付に関する課程を修了したもの

(1) 学校教育法（昭和22年法律第26号）による大学若しくは旧専門学校令（明治36年勅令第61号）による専門学校以上の学校で食品の製造若しくは加工に関する授業科目の単位を取得して卒業した者又はこれらと同等以上の資格を有する者で、乾燥スープの製造又は試験研究に1年以上従事した経験を有するもの

(2) 学校教育法による高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等学校令（昭和18年勅令第36号）による中等学校を卒業した者又はこれらと同等以上の資格を有する者で、乾燥スープの製造又は試験研究に3年以上従事した経験を有するもの

(3) (略)

## 2 品質管理責任者

品質管理責任者として、品質管理担当者の中から、認定機関の指定する講習会（以下「講習会」という。）において乾燥スープに係る品質管理に関する課程を修了した者が1人選任されていること。

## 四 格付の組織及び実施方法

### 1 (略)

### 2 格付の実施方法

(1) (略)

(2) 五の1の(1)又は(2)のいずれかに該当し、認定機関の指定する格付検査担当者技能研修を定期的に受講している者を置かずに、試料の検査を第三者に委託する場合にあっては、乾燥スープの試料の検査を適正に行い得る機械器具及び人員を備える者（役員、構成員又は職員の構成が試料の検査の公正な実施に支障を及ぼすおそれがないものに限る。）と委託契約を締結し、格付のための試料の検査を行わせ、かつ、当該試料の検査の結果に基づき格付を行うこと。

(3) (略)

## 五 格付を担当する者の資格及び人数

### 1 格付検査担当者

格付検査担当者として、次のいずれかに該当し、かつ、認定機関の指定する格付検査担当者技能研修を定期的に受講している者が1人以上置かれていること。

(1) 学校教育法による大学若しくは旧専門学校令による専門学校以上の学校で食品の製造若しくは加工に関する授業科目の単位を取得して卒業した者又はこれらと同等以上の資格を有する者で、食品の検査又は試験研究に1年以上従事した経験を有するもの

(2) 学校教育法による高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等学校令による中等学校を卒業した者又はこれらと同等以上の資格を有する者で、食品の検査又は試験研究に3年以上従事した経験を有するもの

### 2 格付責任者

格付責任者として、格付検査担当者であって、かつ、三の2に規定する品質管理責任者以外の者から講習会において乾燥スープの格付に関する課程を修了したものが1人選任されていること。ただし、製造の一部（充填工程及び包装工程に限る。）を外部の者に委託する場合であって、委託先の工場又は事業所において格付の一部（試料の抽出等）を行う必要があると認められるときは、委託先の工場又は事業所に格付責任者を補佐する者として、三の1の(1)、(2)又は(3)のいずれかに該当する者であって、講習会において乾燥スープの格付に関する課程を修了したものを

が1人以上置かれていること。

### 3 格付担当者

格付のための試料の検査を自ら行わない場合にあっては、格付検査担当者及び格付責任者に代えて、格付担当者として、三の1の(1)から(3)までのいずれかに該当する者であって、講習会において乾燥スープの格付に関する課程を修了したものが1人以上置かれていること。ただし、製造の一部（充填工程及び包装工程に限る。）を外部の者に委託する場合であって、委託先の工場又は事業所において格付の一部（試料の抽出等）を行う必要があると認められるときは、委託先の工場又は事業所に格付担当者を補佐する者として、三の1の(1)から(3)までのいずれかに該当する者であって、講習会において乾燥スープの格付に関する課程を修了したものが1人以上置かれていること。

## 第二 販売業者、輸入業者又は輸出業者の認定の技術的基準

### 一 (略)

### 二 品質管理の実施方法

#### 1・2 (略)

3 次に掲げる事項について、工場等の管理の実施方法に関する規程（以下「管理規程」という。）を具体的かつ体系的に整備していること。

(1)～(3) (略)

(4) 格付のための試料の検査を自ら行わない場合であって、格付担当者を補佐する者を工場等に置く場合の当該者の監督に関する事項

(5) (略)

#### 4 (略)

### 三 品質管理を担当する者の資格及び人数

#### 1 品質管理担当者

品質管理担当者として、第一の三の1の(1)から(3)までのいずれかに該当する者が工場等に2人以上置かれていること。なお、品質管理担当者は、工場等の従業員から指名することができるものとする。

#### 2 品質管理責任者

品質管理責任者として、第一の三の1の(1)から(3)までのいずれかに該当する者であって、講習会において乾燥スープに係る品質管理に関する課程を修了したものが販売業者等に1人置かれていること。

### 四 (略)

### 五 格付を担当する者の資格及び人数

#### 1 格付検査担当者

格付検査担当者として、第一の五の1の(1)又は(2)のいずれかに該当する者であって、認定機関が指定する格付検査担当者技能研修を定期的に受講しているものが販売業者等に1人以上置かれていること。

#### 2 格付責任者

格付責任者として、格付検査担当者であって、かつ、三の2に規定する品質管理責任者以外の者の中から、講習会において乾燥スープの格付に関する課程を修了した者が1人選任されていること。ただし、工場等において格付の一部（試料の抽出等）を行う必要があると認められるとき

1人以上置くこと。

### 3 格付担当者

格付のための試料の検査を自ら行わない場合にあっては、格付検査担当者及び格付責任者に代えて、格付担当者として、三の1の(1)、(2)又は(3)のいずれかに該当する者であって、講習会において乾燥スープの格付に関する課程を修了したものが1人以上置かれていること。ただし、製造の一部（充填工程及び包装工程に限る。）を外部の者に委託する場合であって、委託先の工場又は事業所において格付の一部（試料の抽出等）を行う必要があると認められるときは、委託先の工場又は事業所に格付担当者を補佐する者として、三の1の(1)、(2)又は(3)のいずれかに該当する者であって、講習会において乾燥スープの格付に関する課程を修了したものを1人以上置くこと。

## 第二 販売業者、輸入業者又は輸出業者の認定の技術的基準

### 一 (略)

### 二 品質管理の実施方法

#### 1・2 (略)

3 次に掲げる事項について、工場等の管理の実施方法に関する規程（以下「管理規程」という。）を具体的かつ体系的に整備していること。

(1)～(3) (略)

(4) 格付のための試料の検査を自ら行わない場合であって、格付担当者を補佐する者を工場等に置く場合の格付担当者を補佐する者の監督に関する事項

(5) (略)

#### 4 (略)

### 三 品質管理を担当する者の資格及び人数

#### 1 品質管理担当者

品質管理担当者として、第一の三の1の(1)、(2)又は(3)のいずれかに該当する者が工場等に2人以上置かれていること。なお、品質管理担当者は、工場等の従業員から指名することができるものとする。

#### 2 品質管理責任者

品質管理責任者として、第一の三の1の(1)、(2)又は(3)のいずれかに該当する者であって、かつ、講習会において乾燥スープに係る品質管理に関する課程を修了したものが販売業者等に1人置かれていること。

### 四 (略)

### 五 格付を担当する者の資格及び人数

#### 1 格付検査担当者

格付検査担当者として、第一の五の1の(1)又は(2)のいずれかに該当し、認定機関の指定する格付検査担当者技能研修を定期的に受講している者が販売業者等に1人以上置かれていること。

#### 2 格付責任者

格付責任者として、格付検査担当者の中から、講習会において乾燥スープの格付に関する課程を修了したものが1人選任されていること。ただし、格付責任者は、三の2に規定する品質管理責任者以外の者でなければならない。また、工場等において格付の一部（試料の抽出等）を行う

は、工場等に格付責任者を補佐する者として、第一の三の1の(1)から(3)までのいずれかに該当する者であって、講習会において乾燥スープの格付に関する課程を修了したものが1人以上置かれていること。

### 3 格付担当者

格付のための試料の検査を自ら行わない場合にあっては、格付検査担当者及び格付責任者に代えて、格付担当者として、第一の三の1の(1)から(3)までのいずれかに該当する者であって、講習会において乾燥スープの格付に関する課程を修了したものが販売業者等に1人以上置かれていること。ただし、工場等において格付の一部（試料の抽出等）を行う必要があると認められるときは、工場等に格付担当者を補佐する者として、第一の三の1の(1)から(3)までのいずれかに該当する者であって、講習会において乾燥スープの格付に関する課程を修了したものが1人以上置かれていること。

必要があると認められるときは、工場等に格付責任者を補佐する者として、第一の三の1の(1)、(2)又は(3)のいずれかに該当する者であって、講習会において乾燥スープの格付に関する課程を修了したものを1人以上置くこと。

### 3 格付担当者

格付のための試料の検査を自ら行わない場合にあっては、格付検査担当者及び格付責任者に代えて、格付担当者として、第一の三の1の(1)、(2)又は(3)のいずれかに該当する者であって、講習会において乾燥スープの格付に関する課程を修了したものが販売業者等に1人以上置かれていること。ただし、工場等において格付の一部（試料の抽出等）を行う必要があると認められるときは、工場等に格付担当者を補佐する者として、第一の三の1の(1)、(2)又は(3)のいずれかに該当する者であって、講習会において乾燥スープの格付に関する課程を修了したものを1人以上置くこと。