

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

○醸造酢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1310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 (略)</p> <p>4 格付のための施設 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当な広さの施設であること。ただし、次に掲げる全て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、(2)及び(3)に掲げる機械器具にあっては原料として1種類の穀類、果実、野菜、その他の農産物又は蜂蜜のみを使用した製品及び米黒酢並びに業務用の製品であって砂糖類、アミノ酸液及び<u>添加物</u>を使用していないものを製造する場合、(4)及び(5)に掲げる機械器具にあっては米黒酢以外の醸造酢を製造する場合、(6)に掲げる機械器具にあっては酸度を水素イオン濃度測定装置を用いて測定しない場合、(7)に掲げる機械器具にあっては酸度を電位差滴定装置を用いて測定しない場合を除く。 (1)～(9) (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、(10)に掲げる事項については、米黒酢又は業務用の製品以外のものを製造する場合に限る。 (1) 原材料及び<u>添加物</u>の品質に関する事項 (2) 原材料及び<u>添加物</u>の配合割合に関する事項 (3)～(15) (略) (10) <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 (略)</p> <p>4 格付のための施設 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当な広さの施設であること。ただし、次に掲げる全て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、(2)及び(3)に掲げる機械器具にあっては原料として1種類の穀類、果実、野菜、その他の農産物又は蜂蜜のみを使用した製品及び米黒酢並びに業務用の製品であって砂糖類、アミノ酸液及び<u>食品添加物</u>を使用していないものを製造する場合、(4)及び(5)に掲げる機械器具にあっては米黒酢以外の醸造酢を製造する場合、(6)に掲げる機械器具にあっては酸度を水素イオン濃度測定装置を用いて測定しない場合、(7)に掲げる機械器具にあっては酸度を電位差滴定装置を用いて測定しない場合を除く。 (1)～(9) (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、(10)に掲げる事項については、米黒酢又は業務用の製品以外のものを製造する場合に限る。 (1) 原材料の品質に関する事項 (2) 原材料の配合割合に関する事項 (3)～(15) (略) (10) <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>