

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
 ○乾めん類についての製造業者等の認定の技術的基準（平成12年11月9日農林水産省告示第1406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。</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、・に掲げる事項については、業務用の製品以外の干しめん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)～(12) (略)</p> <p>(13) <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。</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、・に掲げる事項については、業務用の製品以外の干しめん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) 原材料の配合割合に関する事項</p> <p>(3)～(12) (略)</p> <p>(13) <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>