

## 魚醤油認証基準の一部改正について(案) (新旧対照表)

改正後	現行
<p>第1～第5 〈略〉</p> <p>第6 製造工程の管理 製造工程の管理については、法令の規定によるもののほか、次の定めによるものとする。</p> <p>1～3 〈略〉</p> <p>4 <u>(1) 食塩、タンパク質分解酵素、こうじ、微生物(スターター)小麦、ビタミンB1及び酒精以外のものは使用しない。</u></p> <p>(2)～(4) 〈略〉</p> <p>第7～第8 〈略〉</p> <p>附則</p> <p>1 この基準は、平成22年3月31日から施行する。</p> <p>2 第6の1に規定する「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」に基づく保健所の評価については、基準の施行日から2年を経過するまでの間、同項の規定にかかわらず段階4以上とする。</p> <p>3 この基準は、平成 年 月 日から施行する。</p>	<p>第1～第5 〈略〉</p> <p>第6 製造工程の管理 製造工程の管理については、法令の規定によるもののほか、次の定めによるものとする。</p> <p>1～3 〈略〉</p> <p>4 <u>(1) 食塩、タンパク質分解酵素、こうじ、微生物(スターター)及び小麦以外のものは使用しない。</u></p> <p>(2)～(4) 〈略〉</p> <p>第7～第8 〈略〉</p> <p>附則</p> <p>1 この基準は、平成22年3月31日から施行する。</p> <p>2 第6の1に規定する「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」に基づく保健所の評価については、基準の施行日から2年を経過するまでの間、同項の規定にかかわらず段階4以上とする。</p>

改正後

別表 1

項目	主な内容	左記のうち開示する情報
①~③ 略	略	略
④原材料 魚介類	略	略
	その他 食塩、タンパク質分解酵素、こうじ、微生物（スターター）、小麦、ビタミンB1 及び酒精の仕入れ先並びに検査証明書（規格書）	
⑤~⑫ 略	略	略

現行

別表 1

項目	主な内容	左記のうち開示する情報
①~③ 略	略	略
④原材料 魚介類	略	略
	その他 食塩、タンパク質分解酵素、こうじ、微生物（スターター）及び小麦の仕入れ先並び に検査証明書（規格書）	
⑤~⑫ 略	略	略