

製造や加工を行う施設に食品衛生管理者を定める必要がある食品・添加物

- ①全粉乳（その容量が1,400グラム以下である缶に収められるものに限る）
- ②加糖粉乳
- ③調製粉乳
- ④食肉製品（ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものをいう）
- ⑤魚肉ハム
- ⑥魚肉ソーセージ
- ⑦放射線照射食品
- ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるものに限る）
- ⑨マーガリン
- ⑩ショートニング
- ⑪添加物（食品衛生法第13条第1項の規定により規格が定められたものに限る）