資料１
協会設立許可、定款、規格・基準の改正経過概要など

業界の協調体制確立に関する食糧庁長官の勧告

昭和38年9月17日
38食糧5066号
食糧庁長官

勧　告

即席ラーメンは、近時急速に普及しつゝあり、将来も大いにその需要の伸長が期待されるところであるが、今後とも一層消費の拡大をはかり、業界の健全な発展を確保するために、すみやかに業界の自主的な協調体制を確立することが極めて重要である。

ついては、さしあたり次の諸事項の推進が必要であると考える。

1．業界の出来うる限り多数を包含する全国組織の協会を結成して、上記目的を達成するため必要な諸事業を実施すること。

2．特許紛争については、次の考え方に即して、その解決をはかること。

⑴　双方の特許権を尊重して、業界の安定を期すること。

⑵　日清食品、大和通商および第一食品は、従来の一切の紛争を放棄し、特許実施権の設定については1により設立される協会が、その契約に関する事務手続を代行することが時宜に適したものと考える。

設立趣意書

趣　意　書

即席ラーメンが出現して以来僅々4・5年の間に、驚異的成長を遂げ、今やその生産額は、食品業界において重要なる比重を占めるに至った事実は、即席ラーメンの有する幾多の特質が、国民食生活の嗜好に合致したことを物語るものであり、更に今後一般大衆の食品としてあまねく普及拡大される趨勢にあることを確信致します。

然しながら、現下我が国経済の命題が高度成長より安定成長への移行にある如く、わが即席ラーメン界における過去の無計画的高度成長によって生じた多くの矛盾と不均衡は、速やかに調整さるべき段階にあると思考致します。

即ち、計画的生産による過当競争の回避と、適正価格の保持、品質の改善向上とその管理、消費増大の広報宣伝、その他税制上の優遇措置及び鉄道運賃等級の改正等、安定成長の基礎条件の解決は喫緊の急務であります。

この時に当り、農林省より出された勧告は、業界の自主的発展を促進する一大指針として、極めて意義深いもので、今こそ国民に対して安価にして優良なる食品を常時供給する奉仕者としての誇りと責任を持ってその地位を高めるべき好機であります。

我々はその趣旨に副って、全国的大同団結を図り、前記事業の達成に努力すると共に、公正なる業界秩序の下に企業の乱立を調整し、延いては業界全体を経済的混乱から自己防衛する基盤としなければならないと考えます。

よってその母体として、こゝに社団法人日本ラーメン協会を設立するものであります。

昭和39年3月

協会設立に関する農林大臣の許可書

農林省指令39食糧第4140号

東京都千代田区丸の内3-14
社団法人　日本ラーメン工業協会
設立代表者　安藤百福

昭和39年7月8日付けで申請のあった社団法人日本ラーメン工業協会の設立については、許可する。
昭和39年9月17日

農林大臣　赤城宗徳　印
東京都（総務局）経由

協会設立に当たっての安藤理事長談話

昭和39年9月19日
於東京商工会議所ビル

かねて農林大臣に対し許可申請中の、社団法人日本ラーメン工業協会の設立は9月17日付けをもって許可され、民法第34条により公益法人として設立しましたことを関係各方面に対してお知らせできることを、大変な喜びとするものであります。

かえりみれば、昨年9月特許紛争に関連して出された農林省の勧告に基づいて、関係者一同その趣旨に則って業界の大同団結。ひいては公益法人の設立のために、なみなみならぬ努力を傾注して参りましたが、1年餘にして漸くここに所期の目的を達成することができたのであります。この上は定款に定めた事業を積極的に実行して、国家社会のためいささか貢献したいと念願しておりますので、関係各位の一層の御支援と御協力をお願いするものであります。

又この機会にお詫びやら感じたことについて一言触れておきたいと思います。

第一に、協会設立が何故このように遅れたかについてであります。その原因については数多くありますが、一言にして申しますならば、業界の調整に意外に時間がかかったという外ありません。いずれこの間の詳細については、別の機会にふれることがあると思いますが、かくも長い日時を費したことについては、協会設立の趣旨に賛同され進んで加入申込を賜わった関係各位、並びに積極的に協会設立に物心両面から御支援を賜わった関係各位に対し、心からお詫び申し上げます。

第二は、種々の雑音にまどわされて今日まで入会を見合せておられる業界一部の各位に対してでありますが、当協会は公益法人であり、特許権者のみの集りでもなければ特許許諾者のみの集りでもありません。現に特許の許諾を受けていない業界の方々も多数加入されている状況であって、巷間伝えるような特許権者の協会という、ゆがんだ観念のものではないのであります。今後会員の総意として特許権について討議する段階になれば、協会会員のすべては対等の立場で論議して構成メンバーの最大公約数を結論とすることになるのであります。従って、巷間伝えられるように協会に加入すれば、直ちに特許料をとられるというようなことにはならないのであります。その意味で当協会は、資格を持たれる未加入の方々が過去にこだわらず、虚心になって一人でも多く一日も早い加入を期待するものであります。

第三は、本協会と関連する特許権に対する考え方であります。協会当面の仕事としては、JASマークの設定、鉄道運賃等級の改正、学童給食の実施、原料資材の斡旋、その他多くの事業がありますが、これ等のことは協会が当然普通に行うべき事業であります。協会はまた他面において新規業者の乱立を抑制すると共に、内部的には過当競争を避けて価格の不当な低落を防止し、業界の安定成長をもたらすことに努めなければならないと思います。またこのことが吾々の使命たる安価にして優良なる食品の供給を可能にするゆえんであります。

しかしながら、これらの調整措置は現在の自由主義を基調とする社会経済体制の下では、その実現は至難なことと思いますが、幸い当業界には製造の特許があり、この特許権の活用次第によっては著しい効果が期待できるのではないかと思うであります。

特許権に関しては、別途設立された特許会社が管理しており、協会は直接関係しておりませんが、協会が全業者を結集して全国一丸となれば、その発言は絶大なものとなり強い交渉力によって、これらの問題もおのづから解決されると思うのであります。

今こそ業界は一致団結して、その全能を傾けて如何なる事態にも対処し、長期にわたって発展する基礎を固める秋だと思うのであります。

協会設立に際し、一言して御挨拶と致します。

設立30周年の総括

競争と協調

うどん、そば等のめん類は、古くから日本人に親しまれ、愛用されている。めん類の加工技術が中国から伝えられたのは奈良時代といわれているが、いつの間にか日本人の食生活の中に定着し、農村ではハレの日のご馳走として手作りで作られ、江戸時代にはうどん屋、そば屋が手軽な外食として庶民に親しまれていた。

現代ではうどん、そば、そうめん、きしめんのほかにスパゲティ、マカロニ、それにラーメンも加わって、日本人の食生活にとってなくてはならないものになっている。

ところで、このめん類の中で、子供から大人まで、男女年齢を問わず一番人気があるのはラーメンであるが、そのラーメンの歴史は意外に新しい。明治の文明開化の料理として勧められたのは、いわゆる洋食であって、中国料理が本格的に普及したのは割合に新しい。しかし、一般庶民に人気があったのは支那そばで、関東大震災の後は至るところに支那そばの屋台ができたし、同じ現象が敗戦後のヤミ市でもおこり、支那そば屋の前には行列ができた。支那そばは安くてカロリーがあって美味しいという評判であった。しかし、その魅力的なラーメンは、街の中華そば屋か屋台でしか食べられなかった。それを家庭で簡便に食べられるようにしたのが即席ラーメンであった。お湯さえあれば2分でOK！という驚くべき簡便性で「魔法のラーメン」と呼ばれ、当時、多店舗展開を始めたスーパーマーケットの目玉商品として、またたく間に日本全国に広がっていった。

協会では、過去何回となく消費者調査を行ってきたが、めん類の中で突出して人気があるのはラーメンである。おそらく、ラーメンもしくは即席ラーメンを食べたことがないという人はほとんどいないであろう。宇宙飛行士で科学者でもある毛利衛さんが、スペースシャトルエンデバー号で帰還した時、記者団が「いま一番食べたいものは何ですか？」と質問をした時、「やっぱりラーメンです」と答えたというエピソードは有名だが、皇太子妃になられた雅子さまも即席めんを召し上がっていると週刊誌に書かれていた。これは別に不思議なことではない。お二人とも平均的な日本人ということである。

しかし、それにしても、即席ラーメンが日本人にこんなに人気があるのはどういうことであろうか。まず第一は、その即席性、簡便性ということであろう。最初のころ、チキンラーメンをはじめ同類の即席ラーメンが世の中に出た折は「魔法のラーメン」とさわがれたのは、お湯をかければ2分でたべられるという不思議さと新規性がとくに若い人たちに受けたことはまちがいないが、それだけでなく、経済の高度成長で人々の生活が忙しい、主婦もパートやカルチャーセンターで忙しい、子供も塾通いで忙しい。そうなると即席ラーメンは非常に重宝である。

それに、これまでのめん類とちがってスープがついているので、すぐに美味しく食べられる。その味もアミノ酸の旨味と脂肪の旨味が一体となっている独特の美味しさで、めんもシコシコした日本人好みのめんである。それに香辛料からかやくまでついていて、至れりつくせりである。それからカップめんが登場すると、包装したカップがそのまま食器になる。そういう気配りというかサービス精神は、これまでのめん類にはなかったところである。

それに、生めんとか茄めんとちがって保存ができる。賞味期間5～6カ月。これは買い置きしても安心である。そして最後に、これだけの商品価値がありながら、意外に割安である。タマゴと並んで物価の優等生といわれている。それだけに利用しやすい。

もう一つ、つけ加えると、即席めんのメーカーは積極的にマスコミ宣伝をし、商品の魅力をアピールしている。民放の宣伝統計をみても、露出回数は多い方に入っている。そういうアクティブなマーケティングは従来のめん類ではほとんど考えられなかったことである。

しかし、従来のめん類と較べると、ラーメンの歴史は意外と浅く、殊に即席ラーメンの開発は昭和30年代になってからで、まだ30数年である。それに即席ラーメンのメーカーのほとんどが戦後派の創業者社長が健在で、従来のめんづくりの技法にとらわれず、イノベティブな技術開発をお互いに競いあってきたことが商品の進歩につながったといえる。しかし技術開発とマーケティングの競争はすさまじいものがあり、その苦労は並大抵のことではなかった。熱湯をかければ2～3分で食べられるというと、いかにも簡単にみえるが、そういう特性を生かしながら、さらに魅力ある要素をつけ加えていくということは決して容易なことではなかった。

いうまでもなく、即席ラーメンのめんは小麦粉で作るわけだが、まず小麦粉に塩と水とかん水を少し入れた液で繰り合わせてめん生地を作り、熟成させて、細いめん線にする。そこまでは生めんと同じだが、それを蒸してアルファ化させ、さらにこのアルファ化の状態を保持したまま、保存性と即席性を与える工程が違っている。具体的にいうと、140℃～150℃の高熱の油で1～2分揚げることにより、水分をとばして保存性を確保し、同時にめんに微細な孔を生じさせ、これが熱湯をかけるとすぐたべられるという即席性をも与えるのである。それにスープの味をしみこませるのが味付ラーメンである。初期のラーメンはほとんどこの方法であった。その他に油で揚げないノンフライ方式というのがあるが、これは蒸しためん線を熱風乾燥機に入れ、80℃の温度で30分以上かけて水分をとばすやり方で、この場合はスープや油は別につける。こうした従来のうどん、そばにはない技術開発によって簡便性と美味しさを兼ねそなえた食品になったのである。

それだけに、即席ラーメンの新規性と簡便性は、消費者にとっては魅力であった。子供が母親にねだって買わせるほどの人気商品であった。だから即席ラーメンが世に出た頃はどこでもひっぱりだこの人気でたちまちブーム商品になった。ちょうど高度成長で日本全体が忙しくなり、食生活でも合理化、簡便化の方向に向かうという社会的背景もあって即席ラーメンの市場は活況を呈したが、この情況をみて参入するメーカーも多く、需要拡大の速度を上回る勢いで増産が進められたため、業界は激しい販売合戦に巻き込まれた。値崩れを起こしたばかりでなく、商品価値を落としかねないと憂慮する声も出るほどであった。それに特許係争の対立もからんで、無秩序な競争が続いたが、日清食品に特許の先願が認められたことと、食糧庁長官の勧告もあって、業界はようやく大同団結の機運がでてきた。そうした反省の中から誕生したのが日本即席食品工業協会であった。もともと、即席ラーメンのメーカーはバイタリティの旺盛な企業が主力の若い業界であったために、協会が結成された後も激しい競争は展開されたが、その後は秩序ある競争になった。

競争は、一面では、スープ別添方式の開発によって、スープの味の多様化が可能になったり、ノンフライ方式の関発によってうどんやそばの即席めんが実現することとなる。また、カップめんの開発によって簡便性が一層広がり、利用の幅を広げることになる。

これはメーカー同士の厳しい開発競争のおかげといえるが消費者にとっては、それだけ選択の幅が広がり、便利に使えるようになった。即席ラーメンが「日本の国民食」というだけでなく、「世界の食品」といわるようになったのも、そうしたメーカーの意欲的な努力と技術開発のおかげといえる。

それともう一つは、生産の効率化、量産化によってコストを下げる努力を続けてきたことである。始めのうちは1ラインせいぜい日産1万食くらいであったのが、日産5万食になり10万食になっていく。それだけ機械が大型になり省力化も進むことになるわけだが、その分、生産コストも下げられる。そういう努力によって、即席めんの割安さが維持できてきたのだが、その努力を怠ると競争が出来なくなり脱落することになる。

しかし、その一方で、競争がイージーゴーイングになり、無秩序になると、安売り競争に走る危険が常につきまとうことになる。安売り競争がエスカレートすると品質維持が怪しくなり商品価値を下げることになるが、消費者の選択もきびしくなっているので、安売りが成功するとは限らない。

協会は設立と同時に、日本農林規格（JAS）の格付機関となり、それをもとにして会員メーカーの品質維持をはかることになった。また、公正取引委員会の協力を得て、日本ラーメン公正取引協議会を結成し、秩序ある競争と公正な取引きをすることによって業界の健全化に努めることになった。このことは現在も協会の大きな仕事になっているが、バイタリティの旺盛なメーカーも技術開発とマーケティングの競争によってシェアを拡大したいという願望をもちながら、その一方では、あまり競争の度が過ぎて安売り競争がエスカレートしたり、商品イメージを落としてはつまらないという危惧と、その両方の気持ちがあるので、協会のもとに協調していくことに異議のあろうはずはなかった。

それだけでなく、会員メーカーの共通の課題は、消費者の動きや流通の情勢を的確につかむことであった。また即席めんという商品の特製や上手な利用の仕方をPRして、需要を喚起することであった。マスコミの一部に消費者を不安に陥れるような情報を流されたことがあったので、それを機会にPR委員会が設けられ、特別予算を出しあって調査やパブリシティやPR活動を行ってきたが、それは正にメーカーの協調の場であった。

私は縁あって、協会30年の歩みと共に生きてきたが、即席めんの業界ほどバイタリティとフレキシビリティの旺盛なメーカーが揃っている業界はほかにないのではないかと思う。その競争はいまでも続いているが、時にはハラハラするようなきびしい展開をすることもあるが、何とか協調の精神で乗り切ってきたのは、やはり日本即席食品工業協会の存在を大切に思っているからにちがいない。メーカーの商品開発の競争によって幾多の技術が創造され、即席めんはますます魅力ある食品になったが、われわれの技術開発やマーケティングの競争というのは、結局お客さまに選択してもらえる魅力ある商品をつくる競争であって、いうなれば消費者のためのお役立ち競争である。そのためには、即席めんという商品の価値をさらに高めていくこと、さらに広げてゆくこと、そして日本人はもちろん、世界の消費者の多様化したニーズをつかみとることが必要ではないか。

そして競争と協調をバランスよく維持していくこと。それらのことができれば業界はさらに発展していくにちがいないと思う。そのことを協会30年の歴史をふりかえってつくづくと感じるとともに、今日まで業界を発展させ維持してきた先輩たちに感謝の念を新たにするものである。

特に業界のパイオニアとして協会の発展に力を尽くされた日清食品の安藤百福会長、それに二代目の理事長として業界の秩序維持に貢献されたサンヨー食品の井田毅社長、そして常にユニークな企画で市場の活性化に努力されたエースコックの村岡慶二会長、さらに意欲的な姿勢で市場拡大を努められた東洋水産の森和夫社長、この人たちはいずれも創業者としてのカリスマ性を失われず、商品開発競争の先頭に立って業界全体を鼓舞しリードしてこられた。そういう点では、業界の協調をはかりながら常に独創的な開発を進めていた明星食品の故奥井清澄社長の名も業界の先達として永く記憶されるであろう。

また、ハウス食品、カネボウフーズの社長も常任理事として競争と協調の一翼を担ってこられたし、事務局の歴代の専務理事も即席めんの森林形成の土台をつくってきてくれた。こうして、多くの先達が即席めんという産業を世界規模に拡大してくれたことをわれわれは忘れてはならない。

（『30年のあゆみ』編集委員長　八原　昌元）

社団法人時代の定款

制定　昭39.9.17　改正　昭41.5.27
改正　昭43.5.29　改正　昭46.5.26
改正　平 4.5.29　改正　平 9.5.23
改正　平11.5.21　改正　平15.5.23

第1章　総　　則

（名　称）
第1条　本会は、社団法人日本即席食品工業協会という。
（事務所）
第2条　本会は、主たる事務所を東京都台東区におく。
2　本会は、総会の議決を経て、必要の地に従たる事務所をおくことができる。
（目　的）
第3条　本会は、即席食品（食糧管理法第2条に規定する主要食糧を主たる原料として生産する即席食品およびこれらに必要なスープ等をいう。以下同じ。）を製造する者およびその関係者が即席食品の品質の向上または企業の合理化を通じて、国民食糧の確保と食生活の改善合理化に資しあわせて会員相互の連絡協調と、その健全な発展を図ることを目的とする。
（事　業）
第4条　本会は、前条の目的を達成するために、左の事業を行う。
(1)　即席食品製造技術の改善および企業の経営合理化に関する調査研究
(2)　即席食品の品質向上および規格改善に関する調査研究
(3)　即席食品の日本農林規格に基づく検査格付
(4)　即席食品の消費拡大に関する広報宣伝、情報の提供
(5)　国内および諸外国の即席食品製造業およびその関連産業に関する調査研究
(6)　即席食品の輸出、振興に関する調査研究
(7)　即席食品の原料、資材および資金の斡旋
(8)　行政庁に対する即席食品企業関係事項についての建議
(9)　会員相互および関連業界との連絡協調
(10)　その他本会の目的を達成するために必要な事業

第2章　会　　員

（種　別）
第5条　本会の会員は、即席食品を製造している個人若しくは法人または、これらの者が加入している団体であって、本会の目的に賛同するものとする。
（入　会）
第6条　本会の会員になろうとする者は、所定の入会申込書を理事長に提出し、理事会の承認を得なければならない。
2　前項の承認を得た者は、遅滞なく本会に対し入会申込書に記載した加入金を払込まなければならない。
3　加入金1口の金額は、5万円とする。
（退　会）
第7条　会員は、本会を脱退しようとするときは、脱退届けを理事長に提出しなければならない。
2　本会の会員は、前項の場合のほか、次の各号の1に該当するときは、退会したものとみなす。
(1)　会員たる資格の喪失
(2)　死亡または解散したとき
(3)　会費を半年以上納入しないとき
(4)　除名
3　第1項の届出は、退会しようとする日の3ヵ月前までに、その旨を記載した書面でしなければならない。

（除　名）
第8条　本会は、会員が次の各号の1に該当するときは、総会の議決によってその会員を除名することができる。この場合には、本会は、総会の会日の7日前までにその会員に対して、その旨を書面をもって通知し、かつ、総会で弁明する機会を与えるものとする。
(1)　本会の定款の規定する義務の履行を怠ったとき
(2)　本会の事業を妨げまたは本会の名誉をき損する行為のあったとき
2　理事長は除名の決議があったときは、その旨をその会員に書面をもって通知するものとする。
（会費および加入金等）
第9条　会員は、総会において別に定める会費を納入しなければならない。
2　既納の会費および加入金並びにその他の拠出金品は、会員の脱会の場合においても返還しないものとする。
（届　出）
第10条　会員は、その氏名（会員が法人の場合には、その名称または代表者の氏名）または住所に変更があったときは遅滞なく本会に、その旨を届け出なければならない。
（賛助員）
第11条　即席食品の製造、販売等に関連する事業を営むものは理事会の承認を得て本会の賛助員となることができる。

第3章　役　　員

（役員の定数および選任）
第12条　本会に、次の役員をおく。
(1)　理事15人以上25人以内
(2)　監事3人以内
2　理事および監事は、総会において会員または会員の代表者としてその権利を行使する者のうちから選任する。ただし、総会で必要と認めたときは、会員および会員の代表者としてその権利を行使する者以外の者から理事4人以内を選任することができる。
3　理事のうち1人を会長、1人を理事長、3人以内を副理事長、1人を専務理事、6人以内を常務理事とする。
4　監事のうち1人を常任監事とする。
5　会長、理事長、副理事長、専務理事および常務理事は、理事の互選により、常任幹事は、監事の互選により定める。
6　理事および監事は、相互に兼ねることができない。
（役員の職務）
第13条　会長は、本会を統轄する。
2　理事長は、本会を代表し、会務を総理する。
3　副理事長は、理事長を補佐し、あらかじめ理事会において定められた順序により、理事長に事故があるときは、その職務を代理し、理事長が欠員のときはその職務を代行する。
4　専務理事は、理事長の命を受けて本会の日常の業務を掌理し、理事長および副理事長にともに事故があるときは、その職務を代理し、理事長および副理事長がともに欠員のときはその職務を代行する。
5　常務理事は、理事長、副理事長および専務理事を補佐して、業務を執行する。
6　理事は、理事会を組織し、業務を執行する。
（監事の職務）
第14条　監事は、民法第59条の職務を行なう。
（役員の任期）
第15条　役員の任期は、2年とする。ただし、補欠による役員の任期は、前任者の残任期間とする。
2　役員は、再選を妨げない。
（辞任または任期満了の場合）
第16条　役員は、辞任および任期満了の場合においても、後任者が就任するまでは、その職務を行なわなければならない。
第17条　役員は、本会の役員としてふさわしくない行為をしたとき、その他特別の事由あるときは、総会において解任することができる。

（顧問および相談役）
第18条　本会に、顧問および相談役若干人をおくことができる。
2　顧問をおよび相談役は、学識経験のある者のうちから、理事会の議決を経て理事長が委嘱する。
3　顧問は、本会の運営上重要なる事項について理事長の諮問に応ずる。
4　相談役は、本会の運営に関し、意見を述べることができる。
（職　員）
第19条　本会に、職員若干人をおく。
2　職員の任命および解任は、理事長が行う。

第4章　総会および理事会

（総会の種類）
第20条　本会の総会は、通常総会および臨時総会の二種とする。
2　総会は、会員をもって構成する。
3　通常総会は、毎年1回5月に開催する。
4　臨時総会は、次に掲げる場合に開催する。
(1)　理事会が必要と認めたとき
(2)　会員の3分の1以上または監事から会議の目的たる事項を示して請求のあったとき
（総会の招集）
第21条　総会は、民法第59条第4号の規定により監事が招集する場合を除き、理事長が招集する。
2　前条第4項第2号に掲げる場合には、理事長は、請求のあった日から1月以内に総会を招集しなければならない。
3　総会の招集は、少なくともその会日の7日前までに、その会議の目的たる事項、日時および場所を記載した書面を持って通知して、これを行なう。
（総会の議決事項）
第22条　この定款に規定するもののほか、次ぎの事項は、総会の議決を経なければならない。
(1)　定款の変更
(2)　加入金および会費の額およびその徴収方法
(3)　事業計画および収支予算の決定
(4)　事業報告、決算報告および財産目録
(5)　その他理事会で必要と認めた事項
（総会の議長）
第23条　総会の議長は、その総会において出席会員のなかから選任する。
（議決権）
第24条　総会においては、会員は、各1個の議決権を有する。

（総会の議決方法等）
第25条　総会は、会員の半数以上が出席しなければ、開会することができない。
2　総会においては、第21条第3項の規定により、あらかじめ通知された事項についてのみ議決することができる。ただし、次条各号に掲げるものを除き、緊急を要する事項については、この限りではない。
3　総会の議事は、次条に規定する場合を除き、出席者の議決権の過半数で決し可否同数のときは、議長の決するところによる。
（特別の議決）
第26条　次の事項は、出席者の議決権の3分の2以上の多数による議決を必要とする。
(1)　会員の除名
(2)　定款の変更
(3)　解　散
（書面または代理人による表決）
第27条　やむをえない理由のため総会に出席できない会員は、あらかじめ通知された事項につき書面または代理人により議決権を行使することができる。

2　前項の書面は、総会の日の前日までに本会に到着しないときは無効とする。
3　第1項の代理人は、代理権を証する書面を本会に提出しなければならない。
4　第1項の規定により議決権を行使する者は、出席者とみなす。
（議事録）
第28条　総会の議事については、次ぎの事項を記載した議事録を作成しなければならない。
(1)　総会の日時および場所
(2)　会員の現在数
(3)　会議に出席した会員の数
(4)　議案
(5)　議事の経過の概要および結果
(6)　議事録署名人の選出に関する事項
2　議事録には、議長および出席会員の中から、その会議において選出された議事録署名人2人以上が署名し、または記名押印するものとする。
（理事会）
第29条　理事会は、理事をもって構成する。
2　理事会は、必要に応じ、理事長が招集する。
3　理事会においては、理事長が議長となる。
4　理事会の規定は、別に定める。
（理事会の議決事項）
第30条　この定款において、別に定める事項のほか、次の事項は理事会の議決を経なければならない。
(1)　総会の招集および総会に附議すべき事項
(2)　総会の議決した事項の執行に関すること
(3)　諸規定の制定、改廃に関すること
(4)　その他理事長が必要と認めた事項
（準　用）
第31条　第20条第4項第2号、第21条第3項、第24条、第25条、第27条および第28条の規定は理事会に準用する。
（委員会）
第32条　理事長は、業務執行に関し必要がある場合は理事会の議決を経て、委員会をおくことができる。
2　委員は、理事長が委嘱する。

第5章　事業の執行および会計等

（事業年度）
第33条　本会の事業年度は、毎年4月1日に始まり、翌年3月31日に終わる。
（業務の執行の方法）
第34条　本会の業務の執行の方法については、総会において定める規定のほか、理事会において定める。
（資産の構成）
第35条　本会の資産は、次の各号をもって構成する。
(1)　加入金
(2)　会費
(3)　寄付金品
(4)　資産から生ずる収入
(5)　その他の収入
（資産の管理）
第36条　本会の資産は、理事長が管理し、その方法は、理事会において定める。
（経費の支弁）
第37条　本会の経費は、資産をもって支弁する。
（事業計画および予算）
第38条　事業計画および収支予算は、事業年度開始前に理事長が作成するものとする。
（事業報告および決算）
第39条　理事長は、毎事業年度終了後遅滞なく、次に掲げる書類を作成し、監事の監査を受け農林水産大臣に報告しなければならない。
(1)　事業報告書
(2)　財産目録
(3)　貸借対照表
(4)　収支決算書

第6章　雑　　則

（定款変更）
第40条　この定款の変更は、農林水産大臣の認可を得なければすることができない。
（解散の場合の残余財産）
第41条　本会が解散した場合において、残余財産があるときは、総会の議決を経、かつ、農林水産大臣の許可を受けて本会の目的と類似の目的を持つ団体に寄付するものとする。
（付　則）
1　本会の設立当初の役員は、第12条第1項本文の規定にかかわらず、設立総会の定めるところにより、その任期は第15条第1項本文の規定にかかわらず、昭和40年3月31日までとする。
2　本会の設立当初の事業年度は、第33条の規定にかかわらず、設立総会の日から昭和40年3月31日までとする。

社団法人時代の定款の改正経過

制定　昭和39年9月17日
改正
○昭和41年5月27日改正
第4条の事業に、即席ラーメンの日本農林規格に基づく検査格付を加える。
〔改正の理由〕
即席めん類の日本農林規格の格付機関となるため。

○昭和43年5月29日改正
A.　第4条の事業に①即席ラーメンに関連する特許権等工業所有権及びこれらの権利についての実施権、使用権の取得並びに実施権、使用権の設定、許諾②即席ラーメン工業の構造の改善及び合理化の推進を加える。
B.　第5条の会員に団体を加える。
C.　第12条第2項の役員の定数のうち、理事の定数「25人以内」を「23人以上35人以内」に改める。
〔改正の理由〕
A.　第4条関係：即席ラーメンに関する特許権を取得し、これを通じて業界市場の秩序の維持を図るため。
B.　第5条関係：市場秩序の維持を図るためには、業界の組織化が重要であり、そのために団体加入の道を開く必要があるため。
C.　第12条関係：団体加入に伴う会員の増加に見合う理事の増員を必要とするため。

○昭和46年5月26日改正
A.　第1条の名称を「社団法人日本ラーメン工業協会」から「社団法人日本即席食品工業協会」に改める。
B.　第3条、第4条、第5条及び第11条中「即席ラーメン」とあるのを「即席食品」に改める。
C.　第12条第2項の役員の定数のうち、理事の定数「23人以上35人以内」とあるのを「15人以上25人以内」に改める。
〔改正の理由〕
A.　近時、即席めん類の多様化と即席食品の進出普及はめざましいものがあり、即席食品の代表的地位にある即席ラーメンの団体がこれを包含しうるようにし、即席食品類全体としてその品質の向上、表示の適正化又は企業の合理化を通じて国民生活の改善合理化に寄与する必要があり、このため、名称の変更及びこれに伴う改正を必要とする。なお、即席食品であっても、既に団体があって、その基盤が確立しているものについては、これを包含しないものとする。
B.　即席めん類業は消費変動が甚だしく、会員数の変動に伴い、理事の定数を改める必要があるため。

○平成4年5月29日改正

A. 第2条の事務所の所在地を「東京都千代田区」から「東京都台東区」に改める。

B. 第12条の会員外から選任される役員3人以内を4人以内に改める。

C. 第39条、第40条及び第41条の「農林大臣」とあるのを「農林水産大臣」に改める。

〔改正の理由〕

事務所所在地の変更並びに加工米飯等の新規業務の増加に伴う組織体制の整備充実を図るため会員外から選任される役員を増員する等のため。

○平成9年5月23日改正

A. 第3条の「食糧管理法第2条」とあるのを「主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律第3条」に改める。

B. 第12条2項の「会員又は会員の代表者としてその権利を行使する者のうちから選任する。ただし、総会で必要と認めたときは、会員又は会員の代表者としてその権利を行使する者以外の者から理事4人以内を選任することができる。」とあるのを「理事及び監事は総会において選任する。」に改める。

〔改正の理由〕

「主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律」の施行に伴い並びに平成8年9月20日に閣議決定された「公益法人の設立許可及び指導監督基準」及び「公益法人に対する検査等に関する基準」に沿うため。

○平成11年5月21日改正

A. 第12条1項の「理事15人以上」を「21人以上」に、監事「3人以内」を「2人又は3人」に改める。第4項は削る。

また新たに第6項として「理事のうち、同一親族又は特定企業の関係者である理事の占める割合は、それぞれ理事現在数の3分の1を超えてはならない。」を設ける。

B. 第13条の「統轄」を「統括」に改める。

C. 第14条の民法の後に「(明治29年法律第89号)」を追加する。

D. 第15条の補欠「又は増員」による役員の任期は、前任者「又は現任者」の残存期間とする。「」部分を追加する。

E. 第17条の末尾に「この場合、その役員に対し、議決する前に弁明の機会を与えなければならない。」を追加する。

F. 新たに第18条第1項に「役員は無給とする。ただし、常時勤務する役員に限り、報酬を支給することができる。

第2項に「役員には、費用を弁償することができる。」を追加する。

G. 第18条を第19条に改める。

H. 第19条を第20条に改める。

I. 第20条を第21条に改める。

第3項の「毎年1回5月」を「毎年1回以上」に改める。

第4項第3号「監事が民法第59条第4号の規定に基づいて召集するとき」を追加する。

J. 第21条を第22条に改める。

第1項の「民法第59条第4号」を「前条第4項第3号」に改める。

K. 第22条を第23条に改める。

第4号の「事業報告、決算報告」を「事業報告書、収支計算書、正味財産増減計算書、貸借対照表」に改める。

第5号「その他」を削除する。

第6号として「その他本会の運営に関する重要な事項」を追加する。

L. 第23条を第24条に改める。

M. 第24条を第25条に改める。

N. 第25条を第26条に改める。

「半数以上」を「過半数」に改める。

第3項末尾に「この場合において、議長は会員として議決に加わる権利を有しない。」を加える。

O. 第26条を第27条に改める。

第4号として「長期借入金」を追加する。

P. 第27条を第28条に改める。

Q. 第28条を第29条に改める。

第3号の会員の数の後に「及び氏名(書面表決者及び表決委任者の場合にあっては、その旨付記すること。)」を追加する。

第5号の概要の後に「(発信者の氏名及び要旨を含む。)」を追加する。

R. 第29条を第30条に改める。

S. 第30条を第31条に改める。

T. 第31条を第32条に改める。

末尾に「この場合において、「総会」とあるのは「理事会」と、「会員」とあるのは「理事」として読み替えるものとする。」を追加する。

U. 第32条を第33条に改める。

V. 第33条を第34条に改める。

W. 第34条を第35条に改める。

X. 第35条を第36条に改める。

Y. 第36条を第37条に改める。

Z. 第37条を第38条に改める。

AA. 第38条を第39条に改める。

「作成するものとする。」を「事業計画書及び収支予算書を作成し、総会において議決を経なければならない。」に改める。

AB. 第40条(暫定予算)を新設する。

第1項として「前条の規定にかかわらず、やむを得ない理由により予算が成立しないときは、理事長は理事会の議決を経て、予算成立の日まで前年度の予算に準じ暫定予算を作成しこれを執行することができる。」

第2項として「前項の規定により暫定予算を執行した場合における収入支出は、新たに成立した収支予算の収入支出とみなす。」を追加する。

AC. 第38条を第41条に改める。

監査を受け、の後に「総会において議決を経て、」を追加する。

第4号の「収支決算書」を「収支計算書」に改める。

第5号に「正味財産増減計算書」を追加する。

AD. 第42条(長期借入金)を新設する。

「本会の資金の借入れをしようとするときは、その事業年度の収入をもって償還する短期借入金を除き、総会の議決を経て、農林水産大臣の承認を得なければならない。」を追加する。

AE. 第40条を第43条に改める。

AF. 第44条(解散及び残余財産の処分)を新設する。

第1項「本会は民法第68条第1項第2号から第4号まで及び第2項第2号の規定により解散する。」を追加する。

第2項「民法第68条第2項第1号の規定による総会の議決に基づいて解散する場合は、第27条による総会の議決を経て、かつ、農林水産大臣の許可があったときに解散する。」を追加する。

第3項の「議決を経」、を「議決を経て」に改める。

〔改正の理由〕

「公益法人の設立許可及び指導監督基準」及び「公益法人の設立許可及び指導監督基準の運用指針」の一部が改正され、これに伴い「農林水産大臣の所管に属する公益法人の取扱方針について」に基づく定款等の改正要領が定められたので、この趣旨に従い、協会の公正かつ健全な運営に万全を期すため。

○平成15年5月23日改正

A. 第4条第1項第3号の「即席食品の日本農林規格に基づく検査格付」を「農林物資の規格及び品質表示の適正化に関する法律に基づく即席めん類及び生タイプ即席めんの製造工場認定」に改める。

〔改正の理由〕

「平成12年度における、いわゆるJAS法の改正により、当協会は平成12年度から登録認定機関としての業務を開始するとともに、平成15年4月15日を以って格付け業務を廃止したので、これに即し定款を一部改正するため。」

B. 第45条を(定款その他の資料の備付けの閲覧)を新設する。

第1項として「事務所には、次に掲げる資料を備えておかなければならない。

(1) 定款
(2) 会員名簿
(3) 役員名簿
(4) 事業報告書
(5) 収支計算書
(6) 正味財産増減計算書
(7) 貸借対照表
(8) 財産目録
(9) 事業計画書
(10) 収支予算書
(11) 会員の異動に関する書類
(12) 役員の履歴書並びに職員の名簿及び履歴書
(13) 許可、許可等及び登記に関する書類
(14) 定款等に定める機関の議事に関する書類
(15) 収入及び支出に関する帳簿及び証拠書類
(16) その他の必要な資料

第2項として「前項第1号から第10号までの資料については、原則として、一般の閲覧に供しなければならない。」を追加する。

〔改正の理由〕

「平成8年9月20付閣議決定「公益法人の設立許可及び指導監督基準」に基づき「情報公開」の規程を導入するため。」

一般社団法人日本即席食品工業協会の定款について

〔改正の経緯〕

平成18年5月に成立した公益法人制度改革関連法は平成20年12月に施行され、既存の社団法人は5年間の移行期間内に「公益社団法人」又は「一般社団法人」への移行が必要となった。

内閣府「公益認定協会等ガイドライン」によれば、公益性認定の基準がかなり厳しいことから、当協会のような業界団体は「一般社団法人」への移行が適切と判断される。

このことから、当協会は平成22年5月の総会において、一般社団法人へ移行することが決定され、新しい定款案を別紙のとおり定めた。

〔作成に当たって〕

内閣府の担当部局（公益認定等委員会事務局）の示した模範定款例「移行認定のための『定款の変更の案』作成の案内」に即して作成した。

目的・事業、理事の人数といった各団体の個別事情に関わる条項以外は、模範定款例を遵守した。

〔注目すべき内容〕

A. 第3条の目的では、協会の重要な事業になっている食育の推進を新たに明示する。
B. 第4条の事業では、
①調査研究について、製品・技術に着目した(1)号と、企業に着目した(2)号に整理した。従来は4本柱であった。
②新たに(3)号で食育を明示する。
③JASの工場認定をJAS製品の普及啓発に変更する。（工場認定は即席食品認定協会で実施のため）
④原料、資材、資金の斡旋事業を削除する。これらに加え、第2項として、すべての事業が海外でも行えるように明示する。
C. 第5条の会員資格では、従来、要件であった「即席食品を製造している」ことを削除し、「事業に賛同」することが要件に改める。理事会の承認は引き続き必要。
D. 第14条2項の招集請求では、従来の会員1/3から1/10へ緩和する。
E. 第17条3項、理事・監事の選任では、候補者ごとに決議する。
F. 第22条3項では、理事長・専務理事に年2回以上、理事会に職務の執行状況を報告する義務がある。従来の理事会の「必要に応じ理事会が招集する」を改める。
G. 第24条2項では監事の任期は4年に改める。従来は理事と同じ2年であった。
H. 第26条の常勤する役員の報酬は、総会の決める総額の範囲で、総会の決める支給基準に基づくに改める。従来は「報酬を支給することができる」のみ記載している。
I. 第27条は新たに理事の損害賠償責任についての免除ないし限定の規程を追加する。
J. 第38条でこの定款は、総会の決議により変更可能に改める。従来は農林水産大臣の許可が必要であった。
K. 第42条で新たに事務局を置くことを明示する。

一般社団法人日本即席食品工業協会定款

制定　平成24年4月1日

第1章　総　　則

（名　称）

第1条　この法人は、一般社団法人日本即席食品工業協会（以下「本協会」という。）と称する。

（事務所）

第2条　本協会は、主たる事務所を東京都台東区に置く。

第2章　目的及び事業

（目　的）

第3条　本協会は、即席食品（主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律（平成6年法律第113号）第3条に規定する主要食糧を主たる原料として生産する即席食品及びこれらに必要なスープ等をいう。以下同じ。）を製造する者及びその関係者が即席食品の品質向上又は企業の合理化に関する事業を行い、国民食糧の確保、食生活の改善合理化及び食育の推進に資し、あわせて会員相互の連絡協調と、その健全な発展を図ることを目的とする。

（事　業）

第4条　本協会は、前条の目的を達成するため、次の事業を行う。
(1) 即席食品の製造技術の改善、品質向上、規格改善、海外の即席食品等に関する調査研究
(2) 即席食品製造業の振興及び経営合理化等に関する調査研究
(3) 即席食品に関する講演会、講習会、コンクール等による食育の推進
(4) 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律に基づく即席めんの啓発及び普及
(5) 即席食品の消費拡大に関する広報宣伝、情報の提供
(6) 行政庁に対する即席食品企業関係事項についての協力及び建議
(7) 会員相互及び関連業界との連絡協調
(8) その他、本協会の目的を達成するために必要な事業

2　前項各号の事業は、本邦及び海外において行うものとする。

第3章　会　　員

（法人の構成員）

第5条　本協会は、本協会の事業に賛同して入会した個人又は団体であって、次条の規定により本協会の会員となった者をもって構成する。

2　前項の会員をもって一般社団法人及び一般財団法人に関する法律（以下「一般社団・財団法人法」という。）上の社員とする。

（会員の資格の取得）

第6条　本協会の会員になろうとする者は、理事会の定めるところにより申し込みをし、その承認を受けなければならない。

（経費の負担）

第7条　本協会の事業活動に経常的に生じる費用に充てるため、会員になった時及び毎年、会員は、総会において別に定める額を支払う義務を負う。

（任意退社）

第8条　会員は、理事会において別に定める退会届を提出することにより、任意にいつでも退会することがで

きる。
（除　名）
第9条　会員が次のいずれかに該当するに至ったときは、総会の議決によって当該会員を除名することができる。
(1)　この定款その他の規則に違反したとき。
(2)　本協会の名誉を傷つけ、又は目的に反する行為をしたとき。
(3)　その他除名すべき正当な事由があるとき。
（会員資格の喪失）
第10条　前2条の場合のほか、会員は、次のいずれかに該当するに至ったときは、その資格を喪失する。
(1)　第7条の支払義務を2年以上履行しなかったとき。
(2)　総会員が同意したとき。
(3)　当該会員が死亡し、又は解散したとき。

第4章　総　　会

（構　成）
第11条　総会は、すべての会員をもって構成する。
2　前項の総会をもって一般社団・財団法人法上の社員総会とする。
（権　限）
第12条　総会は、次の事項について決議する。
(1)　会員の除名
(2)　理事及び監事の選任又は解任
(3)　理事及び監事の報酬等の額及びその支給基準
(4)　貸借対照表及び損益計算書（正味財産増減計算書）の承認
(5)　定款の変更
(6)　解散及び残余財産の処分
(7)　その他総会で決議するものとして法令又はこの定款で定められた事項
（開　催）
第13条　総会は、定時総会として毎年度終了後3箇月以内に1回開催するほか、必要がある場合に臨時総会を開催する。
（招集）
第14条　総会は、法令に別段の定めがある場合を除き、理事会の決議に基づき理事長が招集する。
2　総会員の議決権の10分の1以上の議決権を有する会員は、理事長に対し、総会の目的である事項及び招集の理由を示して、総会の招集を請求することができる。
（議　長）
第15条　総会の議長は、理事長がこれにあたる。
（議決権）
第16条　総会における議決権は、会員1名につき1個とする。
（決　議）
第17条　総会の決議は、総会員の議決権の過半数を有する会員が出席し、出席した当該会員の議決権の過半数をもって行う。
2　前項の規定にかかわらず、次の決議は、総会員の半数以上であって、総会員の議決権の3分の2以上に当たる多数をもって行う。
(1)　会員の除名
(2)　監事の解任
(3)　定款の変更
(4)　解　散
(5)　その他法令で定められた事項
3　理事又は監事を選任する議案を決議するに際しては、候補者ごとに第1項の決議を行わなければならない。理事又は監事の候補者の合計数が第20条に定める定数を上回る場合には、過半数の賛成を得た候補者の中から得票数の多い順に定数の枠に達するまでの者を選任することとする。

（代理及び書面による議決権の行使）
第18条　総会に出席できない会員は、代理人によってその議決権を行使できる。この場合においては、会員又は代理人は、代理権を証明する書面を本協会に提出しなければならない。
2　総会に出席できない会員は、議決権行使書面に必要な事項を記入し、本協会に提出することにより議決権を行使できる。
3　第1項及び第2項の規定により議決権を行使する会員は、前条の規定の適用については出席したものとみなす。
（議事録）
第19条　総会の議事については、法令で定めるところにより、議事録を作成する。
2　議長及び当該総会において選任された出席者代表2名は、前項の議事録に記名押印する。

第5章　役　　員

（役員の設置）
第20条　本協会に、次の役員を置く。
(1)　理事20名以上25名以内
(2)　監事3名以内
2　理事のうち1名を理事長、2名以内を副理事長、1名を専務理事とする。
3　前項の理事長をもって一般社団・財団法人法上の代表理事とし、専務理事をもって同法第91条第1項第2号の業務執行理事とする。
（役員の選任）
第21条　理事及び監事は、総会の決議によって選任する。
2　理事のうち、理事のいずれかの1名とその配偶者、3親等内の親族又は当該理事の使用人等特別の関係にある者の合計数は、理事総数の3分の1を超えてはならない・
3　理事長、副理事長及び専務理事は、理事会の決議によって理事の中から選定する。
（理事の職務及び権限）
第22条　理事は、理事会を構成し、法令及びこの定款で定めるところにより、職務を執行する。
2　理事長は、法令及びこの定款で定めるところにより、本協会を代表し、その業務を執行し、副理事長はこれを補佐する。専務理事は、理事会の定めるところにより、本協会の業務を執行する。
3　理事長及び専務理事は、毎事業年度に4箇月を超える間隔で2回以上、自己の職務の執行の状況を理事会に報告しなければならない。
（監事の職務及び権限）
第23条　監事は、理事の職務の執行を監査し、法令で定めるところにより、監査報告を作成する。
2　監事は、いつでも、理事及び使用人に対して事業の報告を求め、本協会の業務及び財産の状況の調査をすることができる。
（役員の任期）
第24条　理事の任期は、選任後2年以内に終了する事業年度のうち最終のものに関する定時総会の終結の時までとする。
2　監事の任期は、選任後4年以内に終了する事業年度のうち最終のものに関する定時総会の終結の時までとする。
3　補欠として選任された理事又は監事の任期は、前任者の任期の満了する時までとする。
4　理事又は監事は、第20条に定める定数に足りなくなるときは、任期の満了又は辞任により退任した後も、新たに選任された者が就任するまで、なお理事又は監事としての権利義務を有する。
（役員の解任）
第25条　理事及び監事は、総会の決議によって解任することができる。
（役員の報酬等）
第26条　理事及び監事は、無報酬とする。ただし、常勤の理事及び監事に対しては、総会において定める総額の範囲内で、総会において別に定める報酬等の支給基準に従って算定した額を報酬等として支給することができる。
2　理事及び監事には、費用を弁償することができる。
（責任の免除又は限定）

第27条　本協会は、一般社団・財団法人法第111条第1項の損害賠償責任について、法令に定める要件に該当する場合には、理事会の決議によって、損害賠償責任額から法令に定める最低責任限度額を控除して得た額を限度として免除することができる。

2　本協会は、外部理事との間で、前項の損害賠償責任について、法令に定める要件に該当する場合には損害賠償責任を限定する契約を、理事会の決議によって締結することができる。

ただし、その契約に基づく損害賠償責任の限度額は、金10万円以上であらかじめ定めた額と最低責任限度額とのいずれか高い額とする。

第6章　相　談　役

（相談役）

第28条　本協会に、任意の機関として、若干名の相談役を置くことができる。

2　相談役は、理事経験者又は学識経験者等から、理事会の決議によって理事長が委嘱する。

3　相談役は、次の職務を行う。

(1)　理事長の相談に応じること

(2)　理事会から諮問された事項について参考意見を具申すること

第7章　理　事　会

（構　成）

第29条　本協会に理事会を置く。

2　理事会は、すべての理事をもって構成する。

（権　限）

第30条　理事会は、次の職務を行う。

(1)　本協会の業務執行の決定

(2)　理事の職務の執行の監督

(3)　理事長、副理事長及び専務理事の選定及び解職

（招　集）

第31条　理事会は、法令に別段の定めがある場合を除き、理事長が招集する。

2　理事長が欠けたとき又は理事長に事故があるときは、各理事が理事会を招集する。

（議　長）

第32条　理事会の議長は理事長がこれにあたる。

（決　議）

第33条　理事会の決議は、決議について特別の利害関係を有する理事を除く理事の過半数が出席し、その過半数をもって行う。

2　前項の規定にかかわらず、一般社団・財団法人法第96条の要件を満たしたときは、理事会の決議があったものとみなす。

（議事録）

第34条　理事会の議事については、法令で定めるところにより、議事録を作成する。

2　出席した理事長及び監事は、前項の議事録に記名押印する。

第8章　会　　計

（事業年度）

第35条　本協会の事業年度は、毎年4月1日に始まり翌年3月31日に終わる。

（事業計画及び収支予算）

第36条　本協会の事業計画書、収支予算書については、毎事業年度の開始の日の前日までに、理事長が作成し、理事会の承認を受けなければならない。これを変更する場合も、同様とする。

2　前項の書類については、主たる事務所に、当該事業年度が終了するまでの間備え置くものとする。

（事業報告及び決算）

第37条　本協会の事業報告及び決算については、毎事業年度終了後、理事長が次の書類を作成し、監事の監査を受けた上で、理事会の承認を受けなければならない。

(1)　事業報告

(2)　事業報告の附属明細書

(3)　貸借対照表

(4)　損益計算書（正味財産増減計算書）

(5)　貸借対照表及び損益計算書（正味財産増減計算書）の附属明細書

2　前項の承認を受けた書類のうち、第1号、第3号及び第4号の書類については、定時総会に提出し、第1号の書類については、その内容を報告し、その他の書類については承認を得なければならない。

3　第1項の書類のほか、監査報告を主たる事務所に5年間備え置くとともに、定款及び会員名簿を主たる事務所に備え置くものとする。

第9章　定款の変更及び解散

（定款の変更）

第38条　この定款は、総会の決議によって変更することができる。

（解　散）

第39条　本協会は、総会の決議その他法令で定められた事由により解散する。

（剰余金の非分配）

第40条　本協会は、剰余金の分配を行うことができない。

（残余財産の帰属）

第41条　本協会が清算をする場合において有する残余財産は、総会の決議を経て、公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律第5条第17号に掲げる法人又は国若しくは地方公共団体に贈与するものとする。

第10章　事　務　局

第42条　本協会の事務を処理するため、事務局を置く。

2　事務局には、所要の職員を置く。

3　事務局長は理事会の決議を経て理事長が任命する。

4　事務局長以外の職員は理事長が任命する。

5　職員は有給とする。

6　職員の給与は理事長が定める。

第11章　公告の方法

（公告の方法）

第43条　本協会の公告は、主たる事務所の公衆の見やすい場所に掲示する方法により行う。

附　則

1　この定款は、一般社団法人及び一般財団法人に関する法律及び公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律の施行に伴う関係法律の整備等に関する法律第121条第1項において読み替えて準用する同法第106条第1項に定める一般法人の設立の登記の日から施行する。

2　本協会の最初の理事長は村岡　寛とする。

3　一般社団法人及び一般財団法人に関する法律及び公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律の施行に伴う関係法律の整備等に関する法律第121条第1項において読み替えて準用する同法第106条第1項に定める特例民法法人の解散の登記と一般法人の設立の登記を行ったときは、第35条の規定にかかわらず、解散の登記の日の前日を事業年度の末日とし、設立の登記の日を事業年度の開始日とする。

即席めんの日本農林規格の改正経過概要

告示番号 規格制定日 （西暦）	制定及び改正の概要	制定及び改正の経緯
農林省告示第1044号 昭和40年9月10日 （1965年）	・アルファ化した後に油処理や熱風処理により乾燥した「即席1号めん」、アルファ化せずに乾燥した「即席2号めん」の2つの規格が作られた。 ・めんの規格は微生物の繁殖を抑える基準で制定された。 ・油処理を行うものの酸価は食品衛生法の基準である3以下を基にさらに厳しく2以下とされた。 ・表示（原文は標示）の基準として、名称、内容量、調理方法、製造年月日、製造者、表示禁止事項等が定められた。 （詳細は 別紙 1 ）	昭和33年に誕生した即席めんは、その斬新性や利便性から瞬く間に人気商品となった。生産量は年々増加し、誕生から5年後の昭和38年には20億食を超える生産量となっていた。 数多くのメーカーが即席めん業界に参入し、競争がおこなわれた結果、一部に粗悪品が流通し、市場に混乱をきたしたため、農林物資規格法に基づき品質に関する基準を策定し消費者の保護と品質の向上を図ることが急務とされた。 昭和38年から即席めん類の日本農林規格（以下JAS規格）の検討を開始し、昭和40年に制定されることとなった。
農林省告示第1571号 昭和47年8月25日 （1972年）	・「即席1号めん」、「即席2号めん」の規格を一本化して「即席中華めん」とされた。 ・「即席和風めん」、「即席欧風めん」及び「スナックめん」の規格が制定された。 ・「スナックめん」の容器に関する基準に耐熱性、断熱性、耐水性、耐油性及び十分な強度を有することが定められた ・アルファ化度がよう素呈色度になる等検査項目が変更された。 ・食品添加物に関する基準が追加された。 （詳細は 別紙 2 ）	中華めんの消費量は引き続き伸び続け、その上うどん、そばの和風めんやスパゲッティーの欧風めん等、種類も豊富になっていった。 昭和46年には食器として利用できる容器に入った即席めんが誕生し、手軽さとおやつとして喫食されている実態から「スナックめん」と名付けられた。 これらの多様化に規格の内容が実態と合わなくなってきたことや、より品質の向上の望む消費者の声の高まりにより規格の全部が改正されることとなった。
農林省告示第903号 昭和51年10月8日 （1976年）	・「スナックめん」に標準、上級の等級が定められた。 ・上級のかやくの基準は量が10%以上、標準は6%以上とされた。	スナックめん（カップめん）は爆発的なヒット商品となり、誕生から5年後の昭和51年には12億食まで市場が増大した。 この普及により消費者からより一層品質の向上を望む声があり、等級制度が導入された。 この改正に併せて、他のJAS規格に先駆け初めて製造年月日に併せて賞味期限を表示することとされた。
農林水産省告示第930号 平成16年4月15日 （2004年）	・「スナックめん」の名称が「即席カップめん」に変更された。 ・格付実績のない「即席欧風めん」が削除された。 ・表示の基準が削除された。 （一般消費者向けの基準として後述の即席めん類品質表示基準がある。） （詳細は 別紙 3 ）	農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（以下JAS法）が平成11年に改正され、5年ごとの見直しが義務付けられた。 即席めん類のJAS規格も見直しを行い、当初はおやつとして想定されていた「スナックめん」はその普及からもはやおやつではないとの声があり実態を表す名称として「即席カップめん」とされた。
		JAS規格中に業者間取引を想定した表示基準が設けられていたが、業者間取引の実績がないことから削除された。 なお、一般消費者向けの表示基準は後述の加工食品品質表示基準、即席めん類品質表示基準がある。
農林水産省告示第484号 平成21年4月9日 （2009年）	・規格は「即席めん」に一本化され、めんの製法（油処理により乾燥したもの、油処理以外の乾燥したもの及び有機酸処理したもの）により基準が整理された。 ・等級は一本化に伴い廃止された。 ・めんに使用できる食品添加物の種類が制限された。 （詳細は 別紙 4 ）	平成16年の改正から5年が経過し、見直しが行われた。 製品の多様化により「電子レンジ対応商品」、「カップ入り袋めん」、「カップめん用袋めん」等の製品の誕生や、後述の「生タイプ即席めん」が消費者に即席めんの一部として認知されている実態から、それまで「即席中華めん」、「即席和風めん」、「即席カップめん」及び「生タイプ即席めん」という区分では、めんの製法による区分と、容器による区分が混在し消費者に分かりにくいことから、めんの製法による規格に一本化することとなった。 検討の結果、即席めん類のJAS規格と生タイプ即席めんのJAS規格が統合され即席めんのJAS規格とされた。
農林水産省告示1113号 平成26年8月20日 （2014年）	・異物の基準が削除された。 ・食品添加物の基準が改正された。 （詳細は 別紙 5 ）	加工食品のJAS規格について、農林水産省は各規格の見直しを円滑に実施するため、食品衛生法と重複する基準は削除し、食品添加物については国際規格であるCODEX規格の基準を準用してポジィティブリスト及びネガティブリストを廃止し、食品添加物の使用管理の記録及び保管、消費者に対する情報伝達及びその方法に関する基準を定めることとした。 これまでめんに使用できる食品添加物はJAS規格に明文化されていたが、改正後は、登録認定機関が定めることとされた。

別紙 1

即席めん類の日本農林規格（昭和40年農林省告示第1044号）

（適用の範囲）

第1条　この規格は、即席1号めん及び即席2号めんに適用する。

（定　義）

第2条　この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用　語	定　義
即席1号めん	小麦粉を原料とし、これにめん質改良剤（かんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものをいう。以下同じ。）及び水を加えて製めんし、成分でん粉をアルファ化し、油処理等の方法で急速に乾燥したもので、調味料をねり込み若しくはその他の方法で味付けしたもの又は調味料を添附してあり、短時間で調理できるものをいう。
即席2号めん	小麦粉を原料とし、これにめん質改良剤及び水を加えて製めんし、乾燥したもので、調味料をねり込み若しくはその他の方法で味付けしたもの又は調味料を添附してあり、短時間で調理できるものをいう。

（即席1号めんの規格）

第3条　即席1号めんの規格は、次のとおりとする。

事項＼等級	合　　格
品　　位	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であって、1点の項目がないものであること。
異　　物	混入していないものであること。
水　　分	油処理したものにあっては10.0パーセント以下、その他のものにあっては12.5パーセント以下のものであること。
酸　　価	油処理したものにあっては、2以下のものであること。
アルファ化度	70パーセント以上のものであること。
添附調味料及び加薬	香味が良好なものであること。
調理時間（調理方法が湯煮するもの又はいためるものに限る。）	沸とうしている湯中に入れて、3分間以内で調理できるものであること。
内容重量	表示重量以上のものであること。
標　　示	1　即席1号めんである旨を明記してあること。 2　内容重量を明記してあること。 3　調理方法を明記してあること。 4　製造年月日又はその略号を明記してあること。 5　製造者の住所及び氏名若しくは名称又は販売者の住所及び氏名若しくは名称並びに販売者である旨を明記してあること。 6　文字、絵その他の表示が内容物と合致しており、かつ、内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。
袋の状態	防湿効果のある材料を用い、密封されているものであること。

2　前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事　　項	採　　点　　の　　基　　準
形態及び色沢	1　形態が良好で、損傷がなく、色沢が良好なものは、5点とする。 2　形態がおおむね良好で、損傷がほとんどなく、色沢がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3　形態がやや不良なもの、損傷が目立つもの又は色沢がやや不良なものは、2点とする。 4　形態が不良なもの、損傷が著しいもの又は色沢が不良なものは、1点とする。
香　　気	1　香気が良好なものは、5点とする。 2　香気がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3　香気が劣るものは、2点とする。 4　香気が著しく劣るもの又は異臭があるものは、1点とする。
湯戻し時の食味（調理方法が湯煮するもの又はいためるものに限る。）	1　沸とうしている湯中に3分間入れて湯戻しをした後の食味が良好なものは、5点とする。 2　沸とうしている湯中に3分間入れて湯戻しをした後の食味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3　沸とうしている湯中に3分間入れて湯戻しをした後の食味が劣るものは、2点とする。 4　沸とうしている湯中に3分間入れて湯戻しをした後の食味が著しく劣るもの又は異味、異臭があるものは、1点とする。

（即席2号めんの規格）

第4条　即席2号めんの規格は、次のとおりとする。

事項＼等級	合　　格
品　　位	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であって、1点の項目がないものであること。
異　　物	混入していないものであること。
水　　分	14.5パーセント以下のものであること。
灰　　分	2.5パーセント以下のものであること。
添附調味料及び加薬	香味が良好なものであること。
調理時間	沸とうしている湯中に入れて、3分間以内で調理できるものであること。
めんの太さ	日本工業規格B9201（製めん機部品）の22番の切刃で切り出されたものより細いものであること。
内容重量	表示重量以上のものであること。
標　　示	1　即席2号めんである旨を明記してあること。 2　内容重量を明記してあること。 3　調理方法を明記してあること。 4　製造年月日又はその略号を明記してあること。 5　製造者の住所及び氏名若しくは名称又は販売者の住所及び氏名若しくは名称並びに販売者である旨を明記してあること。 6　文字、絵その他の表示が内容物と合致しており、かつ、内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。
袋の状態	防湿効果のある材料を用い、密封されているものであること。

2　前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事　　項	採　　点　　の　　基　　準
形態及び色沢	1　形態が良好で、損傷がなく、色沢が良好なものは、5点とする。 2　形態がおおむね良好で、損傷がほとんどなく、色沢がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3　形態がやや不良なもの、損傷が目立つもの又は色沢がやや不良なものは、2点とする。 4　形態が不良なもの、損傷が著しいもの又は色沢が不良なものは、1点とする。
香　　気	1　香気が良好なものは、5点とする。 2　香気がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3　香気が劣るものは、2点とする。 4　香気が著しく劣るもの又は異臭があるものは、1点とする。
湯戻し時の食味	1　沸とうしている湯中に3分間入れて湯戻しをした後の食味が良好なものは、5点とする。 2　沸とうしている湯中に3分間入れて湯戻しをした後の食味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3　沸とうしている湯中に3分間入れて湯戻しをした後の食味が劣るものは、2点とする。 4　沸とうしている湯中に3分間入れて湯戻しをした後の食味が著しく劣るもの又は異味、異臭があるものは、1点とする。

（測定方法）

第5条　前2条の規格における水分、酸価、アルファ化度及び灰分の測定方法は、次のとおりとする。

事　　項	測　　定　　方　　法
水　　分	試料約2グラムをはかり取り、105度で2時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。

酸　　価	試料から抽出した油約2グラムを200ミリリットルの三角フラスコにはかり取り、アルコール(94容量パーセント以上)とエーテル1対1の混液80ミリリットルを加え、N/10か性カリアルコール溶液で滴定し、次の算式により酸価を求める。 $酸価 = \frac{N/10KOH(ミリリットル) \times 5.61 \times f}{試料(グラム)}$ fは、N/10か性カリアルコール溶液の係数
アルファ化度	1　150ミクロン以下の大きさに粉砕した試料(油処理したものにあっては、脱脂した後、150ミクロン以下の大きさに粉砕した試料)約1グラムずつをそれぞれ4個の100ミリリットルの三角フラスコにはかり取り、それぞれのフラスコに水50ミリリットルを加えてかくはんし、これらをそれぞれA_1、A_2、A_3及びA_4とする。 2　別に試料を入れない100ミリリットルの三角フラスコ1個に水50ミリリットルを入れ、これをBとする。 3　A_1及びA_2の三角フラスコを直火で15分間煮沸し、次いで、A_1、A_2、A_3、A_4及びBの各フラスコをすみやかに約20度とする。 4　A_1、A_3、及びBの各フラスコに5パーセントジアスターゼ溶液5ミリリットルずつを加えて37度に1時間30分保ち、この間随時かくはんし、その後、1N塩酸2ミリリットルずつを各フラスコにすみやかに加え、それぞれのフラスコを100ミリリットル定容とし、ろ過する。 5　A_1、A_2、A_3、A_4及びBのろ液をそれぞれa_1、a_2、a_3、a_4及びbとして検液とする。 6　検液10ミリリットルを100ミリリットル共せん三角フラスコに取り、N/10よう素液10ミリリットル及びN/10か性ソーダ溶液18ミリリットルを加えて密せんし、15分間放置する。 7　放置後、10パーセント硫酸2ミリリットルをそれぞれのフラスコに加え、N/10チオ硫酸ソーダ溶液で滴定し、検液a_1、a_2、a_3、a_4及びbに対応する試料の滴定値をそれぞれp_1、p_2、p_3、p_4及びqとする。 8　別にN/10よう素液10ミリリットルを取り、空試験を行ない、その値をrとする。 9　次の算式によりアルファ化度を求める。 $アルファ化度 = \frac{(r-p_3)-(r-p_4)-(r-q)}{(r-p_1)-(r-p_2)-(r-q)} \times 100$
灰　　分	試料約1グラムをはかり取り、550度から600度までの電気マッフル炉中で灰化したときの残量を灰分とする。

別紙２

即席めん類の日本農林規格(昭和47年農林省告示第1571号)

(適用の範囲)

第1条　この規格は、即席めん類に適用する。

(定　義)

第2条　この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用　語	定　義
即席めん類	小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はめん質改良剤(かんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものをいう。以下同じ。)を加えて製めんし、油処理その他の方法により乾燥したもの(かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあっては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。)のうち、調味料若しくはかやくを添付したもの又は調味料で味付けしたものであって、簡便な調理操作により食用に供するものをいう。
即席中華めん	即席めん類のうち、小麦粉又はこれに植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料とし、かんすいを用いてつくられたものをいう。
即席和風めん	即席めん類のうち、小麦粉若しくは小麦粉及びそば粉又はこれらにやまのいも粉、植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料としてつくられたものをいう。
即席欧風めん	即席めん類のうち、高たん白質の小麦粉又はこれに卵粉等を加えたものを原料とし、押出し方法によりつくられたものをいう。

スナックめん	即席めん類のうち、めんの厚さを1.0mm以下に成形した後アルファー化し、調味料で味付けし、油処理により乾燥したものを乾燥した味付かやく又は乾燥した調味料とともに、食器として使用できる容器に入れたもので、これに熱湯を加えて食用に供するものをいう。
調味料	畜肉(豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉をいう。以下同じ。)、家兎(とさん)肉、家きん肉、鯨肉、魚肉(魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。)、野菜、海草又はきのこエキス、食塩、しょうゆ、みそ、食酢、糖類(砂糖、ぶどう糖、果糖、水あめ及び粉あめをいう。)、植物油脂、動物油脂、乳、乳製品、香辛料、ソース類等を原材料としてつくられたもので、液状又はペースト状で使用されるものをいう。
かやく	畜肉、家兎(とさん)肉、家きん肉、鯨肉、魚肉、卵、海草、野菜、きのこ、植物性たん白等を原材料としてつくられたものをいう。

(即席中華めんの規格)

第3条　即席中華めんの規格は、次項に定めるもののほか、次のとおりとする。

区　分			基　準
品質	一般状態		性状及び色沢が良好であること。
	異　物		混入していないこと。
	食　味		調理後の香味が良好で、異味異臭がないこと。
	合成甘味料		含まないこと。
	めん	水　分	10.0%(油処理により乾燥したもの以外のものにあっては、14.5%)以下であること。
		酸　価	油処理により乾燥したものについて1.8以下であること。
		よう素呈色度	1.0以上であること。
		めん質改良剤	かんすい及び天然ガム以外のものを含まないこと。
		合成着色料及び合成糊料	含まないこと。
	調味料	エキス分	調理後の液汁とめんの重量比が1以上のものにあってはめん100g当たり2.5g(味付けされているめんについては1.0g、みそ味をつけることを目的とする調味料にあっては4.0g)以上、その他のものにあってはめん100g当たり4.5g以上であること。
		酸　価	添附油脂について1.0(ごま油を調合したものにあっては、2.0)以下であること。
	内容量		表示重量に適合していること。
	容器又は包装の状態		防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密封されており、かつ、調理する時に包装したまま加熱するものにあっては、耐熱性を有する資材を用いてあること。
表示	表示事項		次の事項を一括して表示してあること。 (1)　品名 (2)　原材料名 (3)　内容量 (4)　製造年月日(輸入品で製造年月日が不明のものにあっては、輸入年月日) (5)　調理方法 (6)　製造業者又は販売業者(輸入品にあっては、輸入業者)の氏名又は名称及び住所
	表示の方法		1　表示事項の項の(1)から(4)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行なわれていること。 (1)　品名 第2条の表の用語の欄に掲げる名称を記載すること。 (2)　原材料名 使用した原材料を次のアからウの区分により、製品に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからウまでに規定するところにより記載すること。

表示	表示の方法	ア　めんの原料は、「めん」(味付けしたものにあっては「味付めん」、油処理したものにあっては「油揚げめん」)の文字の次に、かっこを付して当該原料の多いものから順に、「小麦粉」、「そば粉」、「植物性たん白」、「卵粉」、「天然ガム」、「調味料」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、乳化又は着色するために使用したものにあっては、「乳化剤」又は「着色料」と記載することができる。 イ　添附してある調味料又はかやくの原料は、「添附調味料、かやく」(調味料のみを添附してあるものにあっては、「添附調味料」)の文字の次に、かっこを付して当該原料の多いものから順に、「とり肉エキス」、「えび」、「のり」、「ねぎ」、「食塩」、「糖類」、「植物油脂」、「香辛料」、「トマトケチャップ」、「植物性たん白」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、乳化又は着色するために使用したものにあっては、「乳化剤」又は「着色料」と記載することができる。 ウ　食品添加物 食品添加物は、下記により、めんに添加したものにあってはめんの原料に、添附してある調味料又はかやくに添加したものにあっては添附してある調味料又はかやくの原料に含めて記載すること。 (ア)　食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号。以下「規則」という。)別表第2に掲げる添加物(規則別表第5に掲げるものを除く。)のうち、かんすいにあっては「かんすい」と、乳化、着色又は味を調整するために使用したものにあっては「乳化剤」、「着色料」若しくは「調味料」と記載するか、又はその固有の名称を記載すること。 (イ)　規則別表第5に掲げる添加物にあっては、当該添加物又は同表下欄に掲げる物を含む旨を記載すること。 (3)　内容量 内容重量(調味料又はかやくを添附してあるものにあっては、内容重量及びめんの重量)をグラムの単位で、単位を明記して記載すること。 (4)　製造年月日 次の例のいずれかにより記載すること。 ア　昭和47年11月1日 イ　47.11.1 ウ　1972.11.1 2　表示事項の項に規定する事項の表示は、別記様式により、即席めん類の容器又は包装の見やすい箇所にしてあること。
	表示禁止事項	次に掲げる事項は、これを表示していないこと。 (1)　表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語 (2)　その他内容物を誤認させるような文字、絵その他の表示

2　めんを油処理するために使用する食用植物油脂及び精製ラード並びに調味料及びかやくに使用するしょうゆ、食用植物油脂、精製ラード、結晶ぶどう糖、精製ぶどう糖、トマト加工品及び削りぶしは、それぞれしょうゆの日本農林規格(昭和45年7月15日農林省告示第974号)、植物油脂の日本農林規格(昭和44年3月31日農林省告示第523号)、精製ラードの日本農林規格(昭和36年5月23日農林省告示第510号)、結晶ぶどう糖の日本農林規格(昭和33年12月18日農林省告示第1050号)、精製ぶどう糖の日本農林規格(昭和35年3月7日農林省告示第191号)、トマト加工品の日本農林規格(昭和42年2月27日農林省告示第317号)及び削りぶしの日本農林規格(昭和39年5月20日農林省告示第539号)に規定する規格による格付けが行なわれたものでなければならない。

(即席和風めんの規格)

第4条　即席和風めんの規格は、次項に定めるもののほか、次のとおりとする。

区分			基準
品質	一般状態		性状及び色沢が良好であること。
	異物		混入していないこと。
	食味		調理後の香味が良好で、異味異臭がないこと。
	合成甘味料		含まないこと。
	めん	水分	10.0%(油処理により乾燥したもの以外のものにあっては、14.5%)以下であること。
		酸価	油処理により乾燥したものについて1.8以下であること。
		よう素呈色度	1.0以上であること。
		そば粉の配合割合	そばの用語を表示しているものについて30%以上であること。
		めん質改良剤	天然ガム以外のものを含まないこと。
		合成着色料及び合成糊料	含まないこと。
	調味料	エキス分	めん100g当たり2.5g(みそ味をつけることを目的とする調味料にあっては、4.0g)以上であること。
	内容量		表示重量に適合していること。
	容器又は包装の状態		防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密封されており、かつ、調理する時に包装したまま加熱するものにあっては、耐熱性を有する資材を用いてあること。
表示			即席中華めんの規格の表示に同じ。

2　めんを油処理するために使用する原材料並びに調味料及びかやくに使用する原材料については、前条第2項の規定を準用する。

(即席欧風めんの規格)

第5条　即席欧風めんの規格は、次項に定めるもののほか、次のとおりとする。

区分			基準
品質	一般状態		性状及び色沢が良好であること。
	異物		混入していないこと。
	食味		調理後の香味が良好で、異味異臭がないこと。
	合成甘味料		含まないこと。
	めん	水分	12.5%以下であること。
		粗たん白質	11.0%以上であること。
		よう素呈色度	1.0以上であること。
		めん質改良剤	天然ガム以外のものを含まないこと。
		合成着色料及び合成糊料	含まないこと。
	調味料	エキス分	めん100g当たり4.5g以上であること。
	内容量		表示重量に適合していること。
	容器又は包装の状態		防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密封されており、かつ、調理する時に包装したまま加熱するものにあっては、耐熱性を有する資材を用いてあること。
表示			即席中華めんの規格の表示に同じ。

2　調味料及びかやくに使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。

(スナックめんの規格)

第6条　スナックめんの規格は、次項に定めるもののほか、次のとおりとする。

区　分			基　準
品質	一般状態		性状及び色沢が良好であること。
	異　物		混入していないこと。
	食　味		調理後の香味が良好で、異味異臭がないこと。
	合成甘味料		含まないこと。
	めん	水　分	10.0%以下であること。
		酸　価	1.8以下であること。
		よう素呈色度	1.0以上であること。
		めん質改良剤	かんすい及び天然ガム以外のものを含まないこと。
		合成着色料及び合成糊料	含まないこと。
	調味料	エキス分	めん100g当たり1.5g以上であること。
	かやく		内容重量の10%以上であること。
	内容量		表示重量に適合していること。
	容器又は包装の状態		耐熱性、断熱性、耐水性、耐油性及び十分な強度を有する資材を用いた容器であって、密封されており、かつ、これを清潔に保持するために容器全体が外装されたものであること。
表　示			即席中華めんの規格の表示に同じ。

2　めんを油処理するために使用する原材料並びに調味料及びかやくに使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。

(測定方法)

第7条　前4条の規格における水分、酸価、よう素呈色度、粗たん白質及びエキス分の測定方法は、次のとおりとする。

事　項	測　定　方　法
1　水分	試料約2gをはかり取り、105℃で2時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
2　酸価	(1)　油処理しためんについては、試料から石油エーテルにより抽出した油脂約3gを200mlの三角フラスコにはかり取り、エチルアルコール(94容量%以上のもの。以下同じ。)とエチルエーテル1対1の混液80ml及びフェノールフタレイン指示薬溶液の適量を加え、N/20水酸化カリウムエチルアルコール溶液で滴定し、次の算式により酸価を求める。 $酸価 = \frac{N/20KOH\,(ml) \times 2.806 \times f}{測定に用いた抽出油脂\,(g)}$ fは、N/20水酸化カリウムエチレンアルコール溶液の係数 (2)　添附油脂については、試料約20gをビーカーにはかり取り、乾燥したケイソウ土をかくはんしながら試料の粘性がなくなり粗粉状になるまで加え、石油エーテルを加えてかくはんし、ろ過しながら石油エーテル層を分液ろ斗に集め、この操作を数回繰り返して石油エーテル層を全部集める。これを50mlの水で2回洗い、上部石油エーテル層を分取した後、石油エーテルを蒸発除去し、100℃で30分乾燥後抽出油脂量をひょう量した後、直ちにエチルアルコールとエチルエーテル1対1の混液80ml及びフェノールフタレイン指示薬溶液の適量を加え、N/20水酸化カリウムエチルアルコール溶液で滴定し、次の算式により酸価を求める。 $酸価 = \frac{N/20KOH\,(ml) \times 2.806 \times f}{抽出油脂\,(g)}$ fは、N/20水酸化カリウムエチルアルコール溶液の係数

3　よう素呈色度	(1)　アルファ化されているめんについては、150μ以下に粉砕した試料(油処理したものにあっては、脱脂後粉砕した試料) 2.0gを共せん付遠心沈でん管にはかり取り、水20mlを加えて振りまぜ、これを50±1℃の温水浴中に時々振りまぜながら30分間保った後、毎分3,000回転で10分間遠心分離する。次に上澄液1mlを25mlメスフラスコに取り、水約20mlを加えたものにN/10よう素・よう化カリウム溶液1mlを加えて水で25ml定容とした後、分光光度計を用いて570mμの波長において1cmセルで吸光度を測定し、この値をよう素呈色度とする。 (2)　アルファ化されていないめんについては、長さ約10cmに折った試料20gをはかり取り、1.5ℓの沸とう水中に投入し、かきまぜながら正確に4分間沸とう加熱した後取り出して、直ちに水中で冷却し、水を切ってからミキサー中に移し、約150mlの水を加えて10分間混合し、全体を250mlメスフラスコに洗い移し定容とする。次に内容物をよく振りまぜて約50mlを遠心沈でん管に取り、毎分3,000回転で20分間遠心分離し、上澄液1mlを100mlメスフラスコに取り、水約70mlを加えたものにN/10よう素・よう化カリウム溶液1mlを加えて水で100ml定容とした後、分光光度計を用いて570mμの波長において1cmセルで吸光度を測定し、この値をよう素呈色度とする。
4　粗たん白質	試料約2gをケルダールフラスコにはかり取り、硫酸25ml、硫酸カリウム10g、硫酸銅五水化物1gを加えた後加熱し、溶液が褐色から青色になった後、なお引続き溶液が沸騰する程度の状態で1時間加熱し、分解を終了する。分解液を冷却した後、これに水200ml、30%水酸化ナトリウム溶液90mlを加えて加熱し、りゅう出するアンモニアをN/10硫酸溶液25ml中に捕集した後メチルレッド－メチレンブルー混合指示薬溶液数滴を加え、N/10水酸化ナトリウム溶液で滴定して全窒素量を求め、5.7を乗じた値を粗たん白質とする。
5　エキス分	(1)　添附してある調味料については、次の方法により算出する。 ア　めん及び添附してある調味料の重量 めん及び添附してある調味料の重量をひょう量する。 イ　不溶性固形分 添附してある調味料から試料約10gをトールビーカーにはかり取り、90℃の熱湯500mlを加えてかきまぜながら30分間保ち、せん維定量用ろ紙でろ過し、ろ紙上残留物を十分に水洗後、定量用ろ紙に移しかえ、洗液が塩素イオンの反応を示さなくなるまで水洗を繰り返し、最後にアルコール及びエーテルで脱脂し、105℃で恒量になるまで乾燥した後ひょう量し、試料重量に対する百分比を固形分とする。 ウ　水分 添附してある調味料から試料約2gを、前もって恒量になっている2g又は3gのケイソウ土の入ったプラスチックフィルム袋にはかり取り、試料とケイソウ土をよく混和し、うすくのばした後袋の口を開き、60℃の真空乾燥器に入れ、水銀柱25～30mmの減圧下で5～20時間乾燥した後ひょう量し、同一条件で再び2～5時間乾燥してひょう量し、恒量に達するまで乾燥、ひょう量を繰り返す。乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。 エ　塩分 添附してある調味料から試料約2gを磁製ざら又はホウケイ酸ガラス製ビーカーにはかり取り、予備乾燥後、500～550℃で1～2時間灰化し、次いで熱板上で熱水抽出を行ない、抽出液を100mlメスフラスコにろ過し、定容とする。この溶液の5又は10mlを三角フラスコにはかり取り、フェノールフタレイン指示薬溶液を加え溶液が赤から無色になるまで稀硝酸を加え、次に指示薬として2%クロム酸カリウム溶液0.5mlを加えてN/10硝酸銀で滴定し、次の算式により塩分を求める。 $塩分\,(\%) = \frac{5.845 \times N/10硝酸銀の滴定値 \times f}{試\quad料\,(g)} \times 希釈倍率 \times 100$ fは、N/10硝酸銀溶液の係数 オ　エキス分 $エキス分\,(g) = \frac{添附してある調味料の重量\,(g) \times [100 - (不溶性固形分 + 水分 + 塩分)]\,(\%)}{めんの重量\,(g)} \times 100$ めんの重量、添附してある調味料の重量、不溶性固形分、水分及び塩分は、アからエまでに定めるところにより算出される値

5　エキス分	(2)　味付けされているめんについては、次の方法により算出する。 ア　内容重量及びかやくを除いた重量 内容重量及びかやくを除いた重量をひょう量する。 イ　可溶性固形分 全量をミキサーで粉砕し、これから試料20gをトールビーカーにはかり取り、水100mlを加えてかきまぜながら30分間保ち、せん維定量用ろ紙でろ過し、ろ紙上残留物を水約200mlで洗じょうする。次にろ液（ろ液上に油脂を認めた場合は、分液ろ斗に移し、エチルエーテルを用いて油脂を除く。）を湯せん上で濃縮し、蒸発ざらに移し、さらに濃縮を続け、105℃で恒量になるまで乾燥した後ひょう量し、試料重量に対する百分比を可溶性固形分とする。 ウ　塩分 イでひょう量した後の乾燥物を500～550℃で1～2時間灰化し、次いで熱板状で熱水抽出を行ない、抽出液を100mlメスフラスコにろ過し、定容とする。この溶液の5又は10mlを三角フラスコにはかり取り、フェノールフタレイン指示薬溶液を加え溶液が赤から無色になるまで稀硝酸を加え、次に指示薬として2%クロム酸カリウム溶液0.5mlを加えてN/10硝酸銀で滴定し、次の算式により、塩分を求める。 $$塩分(\%) = \frac{5.845 \times N/10硝酸銀の滴定値 \times f}{試\quad料(g)} \times 希釈倍率 \times 100$$ fは、N/10硝酸銀溶液の係数 エ　エキス分 $$エキス分(g) = \frac{内容重量(g) \times (可溶性固形分 - 塩分)(\%)}{かやくを除いた重量(g)} \times 100$$ 内容重量、かやくを除いた重量、可溶性固形分及び塩分は、アからウまでに定めるところにより算出される値

別記様式

品　　名 原材料名 内 容 量 製造年月日 調理方法 製 造 者

備　考

1　表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。

2　表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字とし、書体はゴシックとすること。

3　原材料名の表示のうち、規則別表第5に掲げる添加物を含む場合における当該添加物に係る表示は、他の原材料の表示と行をかえてすること。

4　製造年月日又は調理方法をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の製造年月日又は調理方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

5　輸入品であって輸入年月日を表示する場合は、この様式中「製造年月日」を「輸入年月日」とすること。

6　表示を行なう者が販売業者である場合にあっては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。

7　輸入品にあっては、6にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。

8　この様式は、たて書とすることができる。

附　則

1　この告示は、昭和47年9月25日から施行する。

2　農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の規定により格付けを行なう即席めん類の格付けについては、昭和48年2月25日までは、なお従前の例によることができる。

別紙３

即席めん類の日本農林規格（平成16年農林水産省告示第930号）

（適用の範囲）

第1条　この規格は、即席めん類のうち、即席中華めん、即席和風めん及び即席カップめんに適用する。

（定　義）

第2条　この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用　語	定　義
即席めん類	次に掲げるものをいう。 1　小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあっては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであって、簡便な調理操作により食用に供するもの（生タイプ即席めんの日本農林規格（平成9年3月31日農林水産省告示第478号）第2条に規定する生タイプ即席めん及びチルド温度帯で保存するものを除く。） 2　1にかやくを添付したもの
即席中華めん	即席めん類のうち、小麦粉又はこれに植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料とし、かんすいを用いてつくられたものをいう。
即席和風めん	即席めん類のうち、小麦粉（デュラムセモリナの占める重量の割合が30%未満のものに限る。この欄において同じ。）若しくは小麦粉及びそば粉又はこれらにやまのいも粉、植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料としてつくられたものをいう。
即席カップめん	即席めん類のうち、食器として使用できる容器にめんを入れ、かやくを添付したものをいう。
調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。
かやく	ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等めん及び調味料以外のものをいう。

（即席中華めんの規格）

第3条　即席中華めんの規格は、次のとおりとする。

区　分		基　準
一般状態		性状及び色沢が良好であること。
異　物		混入していないこと。
食　味		調理後の香味が良好で、異味異臭がないこと。
めん	水　分	10.0%（油処理により乾燥したもの以外のものにあっては、14.5%）以下であること。
	酸　価	味付けしないで油処理により乾燥したもの（以下「油揚げめん」という。）の油脂について1.2以下、味付けし、かつ、油処理により乾燥したもの（以下「味付油揚げめん」という。）の油脂について1.5以下であること。
	よう素呈色度	1.0以上であること。
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1　かんすい 炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウム、炭酸ナトリウム、ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム、リン酸三カリウム、リン酸水素二ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム及びリン酸三ナトリウムのうち8種以下 2　乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン及びショ糖脂肪酸エステルのうち2種以下

めん	食品添加物	3　増粘安定剤 アラビアガム、アルギン酸、カードラン、カラギナン、カラヤガム、カロブビーンガム、キサンタンガム、キトサン、グァーガム、サイリウムシードガム、ジェランガム、タマリンドシードガム、タラガム及びペクチンのうち3種以下 4　酸化防止剤 L－アスコルビン酸パルミチン酸エステル、ミックストコフェロール及びローズマリー抽出物のうち2種以下 5　着色料 アナトー色素、イカスミ色素、ウコン色素、カラメルI、カラメルⅢ、カラメルⅣ、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、デュナリエラカロテン、トウガラシ色素、パーム油カロテン、ビートレッド、ベニコウジ色素、ベニバナ黄色素及びマリーゴールド色素のうち4種以下 6　pH調整剤 クエン酸及びDL-リンゴ酸 7　調味料 (1)　調味料(アミノ酸) DL-アラニン、L-アルギニン、グリシン、L-グルタミン酸、L-グルタミン酸ナトリウム、L-プロリン、DL-メチオニン及びL-リシン塩酸塩 (2)　調味料(核酸) 5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム (3)　調味料(有機酸) クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、フマル酸-ナトリウム及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち５種以下 (4)　調味料(無機酸) リン酸水素二カリウム、リン酸水素二ナトリウム及びリン酸二水素ナトリウムのうち2種以下 8　強化剤 カルシウム塩、焼成カルシウム、ビタミンB_1及びビタミンB_2
調味料及びかやく	添付油脂の酸価	1.0(ごま油を調合したもの及び油脂に野菜等の香味を付与したものにあっては、4.0)以下であること。
	食品添加物	甘味料、着色料、糊料及び漂白剤(それぞれ化学的合成品のものに限る。)並びに保存料を使用していないこと。
内容量		表示重量に適合していること。
容器又は包装の状態		防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密封されており、かつ、調理する時に包装したまま加熱するものにあっては、耐熱性を有する資材を用いてあること。

(即席和風めんの規格)

第4条　即席和風めんの規格は、次のとおりとする。

区　分		基　準
一般状態		性状及び色沢が良好であること。
異　物		混入していないこと。
食　味		調理後の香味が良好で、異味異臭がないこと。
めん	水　分	10.0%(油処理により乾燥したもの以外のものにあっては、14.5%)以下であること。
	酸　価	油揚げめんの油脂について1.2以下、味付油揚げめんの油脂について1.5以下であること。
	よう素呈色度	1.0(そば粉の配合割合が30%以上のものにあっては、0.7)以上であること。

めん	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1　めん質改良剤 ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム、リン酸水素二ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム及びリン酸三ナトリウムのうち5種以下 2　乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン及びショ糖脂肪酸エステルのうち2種以下 3　増粘安定剤 アラビアガム、アルギン酸、カードラン、カラギナン、カラヤガム、カロブビーンガム、キサンタンガム、キトサン、グァーガム、サイリウムシードガム、ジェランガム、タマリンドシードガム、タラガム及びペクチンのうち3種以下 4　酸化防止剤 L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル、ミックストコフェロール及びローズマリー抽出物のうち2種以下 5　着色料 カラメルⅠ、カラメルⅣ、クチナシ黄色素、デュナリエラカロテン及びパーム油カロテンのうち4種以下 6　pH調整剤 クエン酸及びDL-リンゴ酸 7　調味料 (1)　調味料(アミノ酸) DL-アラニン、グリシン、L-グルタミン酸、L-グルタミン酸ナトリウム、L-プロリン及びL-リシン塩酸塩 (2)　調味料(核酸) 5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム (3)　調味料(有機酸) クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、乳酸ナトリウム及びフマル酸-ナトリウム (4)　調味料(無機酸) リン酸水素二ナトリウム及びリン酸二水素ナトリウム 8　強化剤 カルシウム塩、焼成カルシウム、ビタミンB_1及びビタミンB_2
調味料及びかやく	食品添加物	甘味料、着色料、糊料及び漂白剤(それぞれ化学的合成品のものに限る。)並びに保存料を使用していないこと。
内容量		表示重量に適合していること。
容器又は包装の状態		防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密封されており、かつ、調理する時に包装したまま加熱するものにあっては、耐熱性を有する資材を用いてあること。

(即席カップめんの規格)

第5条　即席カップめんの規格は、次のとおりとする。

区　分	基　準	
	上　級	標　準
一般状態	性状及び色沢が優良であること。	性状及び色沢が良好であること。
異　物	混入していないこと。	同左
食　味	調理後の香味が優良で、異味異臭がないこと。	調理後の香味が良好で、異味異臭がないこと。

めん	水　分	10.0％（油処理により乾燥したもの以外のものにあっては、14.5％）以下であること。	同左
	酸　価	油揚げめんの油脂について1.2以下、味付油揚げめんの油脂について1.5以下であること。	同左
	よう素呈色度	1.0（デュラムセモリナ又はそば粉の配合割合が30％以上のものにあっては、0.7）以上であること。	同左
	食品添加物	即席中華めんのめんを使用したものにあっては、即席中華めんの規格の食品添加物と、即席和風めん及び即席欧風めん（即席めん類のうち、小麦粉（デュラムセモリナの占める重量の割合が30％以上のものに限る。）又はこれに卵粉等を加えたものを原料としてつくられたものをいう。以下同じ。）のめんを使用したものにあっては即席和風めんの規格の食品添加物と同じ。	同左
調味料及びかやく	かやくの量	調理後の液汁とめんの重量比が1以上のもの（以下「汁もの」という。）にあってはめんの重量の15％以上、その他のものにあっては10％以上であること。	汁ものにあってはめんの重量の6％以上、その他のものにあっては4％以上であること。
	添付油脂の酸価	即席中華めんにあっては、1.0（ごま油を調合したもの又は油脂に野菜等の香味を付与したものにあっては、4.0）、即席欧風めんにあっては、2.0（油脂に野菜等の香味を付与したものにあっては、4.0）以下であること。	同左
	食品添加物	甘味料、着色料、糊料及び漂白剤（それぞれ化学的合成品のものに限る。）並びに保存料を使用していないこと。	同左
内容量		表示重量に適合していること。	同左
容器又は包装の状態		1　容器を加熱するものにあっては、当該容器が耐熱性、耐水性、耐油性及び十分な強度を有する資材を用いたものであり、内容物が内装により密封されており、かつ、これらを清潔に保持するために容器全体が外装されたものであること。 2　容器を加熱するもの以外のものにあっては、当該容器が耐熱性、断熱性、耐水性、耐油性及び十分な強度を有する資材を用いたものであって、密封されており、かつ、これを清潔に保持するために容器全体が外装されたものであること。 3　容器を加熱するものにあっては、当該容器が日本工業規格H4160（1974）に規定する3003のアルミニウム合金はくであって、厚さが0.08mm以上のもの又はこれと同等以上の強度を有するアルミニウムはく若しくはアルミニウム合金はくを用いたものであり、かつ、ピンホール、き裂等のないものであること。 4　調理時又は喫食時において、容器の破損により、かつ、容器を加熱するもの以外のものについては、容器のへこみにより、熱湯がこぼれるおそれがないこと。	同左

（測定方法）

第6条　前3条の規格における水分、酸価、よう素呈色度及びかやくの量の測定方法は、次のとおりとする。

事　項	測　定　方　法
1　水分	試料約2gをはかり取り、105℃で2時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
2　酸価	(1)　油処理しためんについては、試料から石油エーテルにより抽出した油脂約3gを200mlの三角フラスコにはかり取り、エチルアルコール（94容量％以上のもの。以下同じ。）とエチルエーテル1対1の混液80ml及びフェノールフタレイン指示薬溶液の適量を加え、0.05mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液で滴定し、次の算式により酸価を求める。 $酸価 = \frac{0.05mol/LKOH\ (ml) \times 2.806 \times f}{測定に用いた抽出油脂\ (g)}$ fは、0.05mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液の係数 (2)　添附油脂については、試料約20gをビーカーにはかり取り、乾燥したケイソウ土をかくはんしながら試料の粘性がなくなり粗粉状になるまで加え、石油エーテルを加えてかくはんし、ろ過しながら石油エーテル層を分液ろ斗に集め、この操作を数回繰り返して石油エーテル層を全部集める。これを50mlの水で2回洗い、上部石油エーテル層を分取し、無水硫酸ナトリウムで脱水した後、石油エーテルを蒸発除去する。得られた抽出油脂約3gを三角フラスコにはかり取り、直ちにエチルアルコールとエチルエーテル1対1の混液80ml及びフェノールフタレイン指示薬溶液の適量を加え、0.05mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液で滴定し、次の算式により酸価を求める。 $酸価 = \frac{0.05mol/LKOH\ (ml) \times 2.806 \times f}{抽出油脂\ (g)}$ fは、0.05mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液の係数
3　よう素呈色度	(1)　アルファ化されているめんについては、150μm以下に粉砕した試料（油処理したものにあっては、脱脂後粉砕した試料）2.0gを共せん付遠心沈でん管にはかり取り、水20mlを加えて振りまぜ、これを50±1℃の温水浴中に時々振りまぜながら30分間保つた後、毎分3,000回転で10分間遠心分離する。次に上澄液1mlを25mlメスフラスコに取り、水約20mlを加えたものに0.05mol/Lよう素・よう化カリウム溶液1mlを加えて水で25ml定容とした後、分光光度計を用いて570nmの波長において1cmセルで吸光度を測定し、この値をよう素呈色度とする。 (2)　アルファ化されていないめんについては、長さ約10cmに折つた試料20gをはかり取り、1.5lの沸とう水中に投入し、かきまぜながら正確に4分間沸とう加熱した後取り出して、直ちに水中で冷却し、水を切ってからミキサー中に移し、約150mlの水を加えて10分間混合し、全体を250mlメスフラスコに洗い移し定容とする。次に、内容物をよく振りまぜて約50mlを遠心沈でん管に取り、毎分3,000回転で20分間遠心分離し、上澄液1mlを100mlメスフラスコに取り、水約70mlを加えたものに0.05mol/Lよう素・よう化カリウム溶液1mlを加えて水で100ml定容とした後、分光光度計を用いて570nmの波長において1cmセルで吸光度を測定し、この値をよう素呈色度とする。
4　かやくの量	全試料を約1Lの沸騰した1％食塩水溶液に、表示された調理時間（レトルト包装のものであって調理時間が表示されていないものにあっては、3分間）浸漬した後、日本工業規格Z8801（1987）に規定する500μmの網ふるいのふるい目を通過しないものを2分間放置後（調理時間が表示されていないものにあっては、そのまま）、ひょう量し、次の算式によりかやくの重量を求める。 $かやくの量(\%) = \left[\frac{K_1}{2.25} + K_2\right] \times \frac{100}{表示されためんの重量\ (g)}$ K_1：調理中に使用するかやく（レトルト包装のものを含む。）の重量（g） K_2：調理後に使用するかやくの重量（g）

別紙 4

即席めんの日本農林規格（平成21年農林水産省告示第484号）

（適用の範囲）

第1条　この規格は、即席めんに適用する。

（定　義）

第2条　この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用　語	定　義
即席めん	次に掲げるものをいう。 1　小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるもの等を加えて練り合わせた後、製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあっては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであって、簡便な調理操作により食用に供するもの（冷凍したもの及びチルド温度帯で保存するものを除く。） 2　1にかやくを添付したもの
添付調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。
かやく	ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等、めん及び添付調味料以外のものをいう。

（即席めんの規格）

第3条　即席めんの規格は、次のとおりとする。

区　分		基　準
一般状態		性状及び色沢が良好であること。
異　物		混入していないこと。
食　味		調理後の香味が良好で、異味異臭がないこと。
めん	水分（即席めんのうち、めんを蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理した後に加熱殺菌したもの（以下「生タイプ即席めん」という。）を除く。）	油処理により乾燥したもの以外のものにあっては、14.5%以下であること。
	酸　価	油処理により乾燥したものの油脂にあっては、1.5以下であること。
	水素イオン濃度（生タイプ即席めんに限る。）	pH3.8以上pH4.8以下であること。
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1　めん質改良材（かんすいとして使用するものを含む。） 炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウム、炭酸ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム、リン酸三カリウム、リン酸水素二ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム、リン酸三ナトリウム、トレハロース及び焼成カルシウムのうち8種以下 2　乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン、ショ糖脂肪酸エステル及び酵素分解レシチンのうち2種以下 3　増粘安定剤 アラビアガム、アルギン酸、カードラン、カラギナン、カラヤガム、カロブビーンガム、キサンタンガム、キトサン、グァーガム、サイリウムシードガム、ジェランガム、タマリンドシードガム、ペクチン、ガティガム及びポリグルタミン酸のうち3種以下 4　酸化防止剤 L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル、ミックストコフェロール及びローズマリー抽出物のうち2種以下
	食品添加物	5　着色料 アナトー色素、イカスミ色素、ウコン色素、カラメルI、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、デュナリエラカロテン、トウガラシ色素、パーム油カロテン、ベニコウジ色素、ベニバナ黄色素及びマリーゴールド色素のうちの3種以下 6　pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、酢酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、DL-リンゴ酸及びグルコノデルタラクトンのうち3種以下 7　調味料 (1)　調味料（アミノ酸及び核酸） DL-アラニン、L-アルギニン、グリシン、L-グルタミン酸、L-グルタミン酸ナトリウム、L-プロリン、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、L-アスパラギン酸ナトリウム、L-シスチン、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウムのうち6種以下 (2)　調味料（有機酸） クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、フマル酸-ナトリウム及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以下 (3)　調味料（無機塩） 塩化カリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸水素二ナトリウム及びリン酸二水素ナトリウムのうち2種以下 8　香辛料抽出物 9　香料 10　強化剤 11　加工でん粉 アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン
添付調味料及びかやくに使用される食品添加物		甘味料、着色料、糊量及び漂白剤（それぞれ化学的合成品のものに限る。）並びに保存料を使用していないこと。
内容量		表示重量に適合していること。
容器又は包装の状態		密封されていること。ただし、食器として使用できる容器にめんを入れてあるものにあっては、その容器破損又は変形により熱湯などの内容物がこぼれないものであること。

2　めんの油処理に使用した油脂の酸価は、1.5以下でなければならない。なお、当該油脂の酸価をもって、油処理により乾燥しためんの油脂の酸価に代えることができる。

（測定方法）

第4条　前条の規格における水分、酸価及び水素イオン濃度の測定方法は、次のとおりとする。

事　項	測　定　方　法
水　分	粉砕した試料約2gをはかり取り、105℃で2時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
酸　価	試料から石油エーテルにより抽出した油脂又は油処理そうの油脂約3gを200mlの三角フラスコにはかり取り、エチルアルコール（94容量%以上のもの。）とエチルエーテル1対1の混液80ml及びフェノールフタレイン指示薬溶液の適量を加え、0.05mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液で滴定し、次の算式により酸価を求める。

酸　　価	酸価＝$\frac{0.05\text{mol/LKOH (ml)} \times 2.806 \times \text{f}}{\text{測定に用いた抽出油脂 (g)}}$ fは、0.05mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液の係数
水素イオン濃度	試料15gに水135mlを加えて均一となるまで混合した後、水素イオン濃度計で測定し、この値を水素イオン濃度とする。

別紙５

即席めんの日本農林規格（平成26年農林水産省告示第1113号）

（適用の範囲）

第1条　この規格は、即席めんに適用する。

（定　義）

第2条　この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用　語	定　義
即席めん	次に掲げるものをいう。 1　小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるもの等を加えて練り合わせた後、製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあっては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであって、簡便な調理操作により食用に供するもの（冷凍したもの及びチルド温度帯で保存するものを除く。） 2　1にかやくを添付したもの
添付調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。
かやく	ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等、めん及び添付調味料以外のものをいう。

（即席めんの規格）

第3条　即席めんの規格は、次のとおりとする。

区　分		基　準
一般状態		性状及び色沢が良好であること。
食　味		調理後の香味が良好で、異味異臭がないこと。
めん	水分（即席めんのうち、めんを蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理した後に加熱殺菌したもの（以下「生タイプ即席めん」という。）を除く。）	油処理により乾燥したもの以外のものにあっては、14.5％以下であること。
	酸　価	油処理により乾燥したものの油脂にあっては、1.5以下であること。
	水素イオン濃度（生タイプ即席めんに限る）。	pH3.8以上pH4.8以下であること。
	食品添加物	1　国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1955, Rev.7-2006）3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。 2　使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。 3　1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。
	食品添加物	(1)　インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法 (2)　冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法 (3)　店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法 (4)　製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法
内容量		表示重量に適合していること。
容器又は包装の状態		密封されていること。ただし、食器として使用できる容器にめんを入れてあるものにあっては、その容器破損又は変形により熱湯などの内容物がこぼれないものであること。

2　めんの油処理に使用した油脂の酸価は、1.5以下でなければならない。なお、当該油脂の酸価をもって、油処理により乾燥しためんの油脂の酸価に代えることができる。

（測定方法）

第4条　前条の規格における水分、酸価及び水素イオン濃度の測定方法は、次のとおりとする。

事　項	測　定　方　法
水　分	粉砕した試料約2gを量りとり、105℃で2時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
酸　価	試料から石油エーテルにより抽出した油脂又は油処理そうの油脂約3gを200mlの三角フラスコに量り取り、エチルアルコール（94容量％以上のもの）とエチルエーテル1対1の混液80ml及びフェノールフタレイン指示薬溶液の適量を加え、0.05mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液で滴定し、次の算式により酸価を求める。 酸価＝$\frac{0.05\text{mol/LKOH (ml)} \times 2.806 \times \text{f}}{\text{測定に用いた抽出油脂 (g)}}$ fは、0.05mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液の係数
水素イオン濃度	試料15gに水135mlを加えて均一となるまで混合した後、水素イオン濃度計で測定し、この値を水素イオン濃度とする。

附　則

（施行期日）

1　この告示は、平成26年9月19日から施行する。

生タイプ即席めんの日本農林規格の改正経過概要

告示番号 規格制定日、規格施行日 （西暦）	制定及び改正の概要	制定及び改正の経緯
農林水産省告示第478号 平成9年3月30日 （1997年）	・よう素呈色度は即席めん類のJAS規格を参考に設定された。 ・常温で流通させるため耐熱芽胞形成菌等の生育を抑制する水素イオン濃度を定めるとともに有機酸処理後のめんを密封するため、密封部の強度が基準として採用された。 （詳細は 別紙6 ）	平成元年、カップ入りの生タイプ即席めんが誕生し平成5年には3億食を超える程の成長を見せていた。 消費者からは売り場や喫食形態がスナックめん（カップめん）と類似していることから同様に扱われていたが、即席めん類の定義に当てはまらないことから独自の品質表示が行われた。当協会は平成5年に生タイプLLめん懇話会を設立し、健全な市場の発展と今後の拡大を見据えてJAS規格の検討を開始した。

農林水産省告示第932号 平成16年4月15日 (2004年)	・かんすいを使用したもの（いわゆる中華めん）にあっては水分の規格が45％以上76％以下とされた。 （詳細は 別紙７ ）	前述の即席めん類のJAS規格同様に5年ごとの見直しが行われた。 認定工場の生産量に対し格付率が低かったが、要因として技術の向上により水分が低く食感が向上した製品が開発され普及していたが規格に適合しないことから、実態に合わせて水分の規格値が見直された。
平成21年4月9日廃止 (2009年)	・即席めんJAS規格と一本化することとなり廃止された。	平成16年の改正から5年が経過し、市場では生タイプ即席めんが即席めんの一部として十分に受け入れられている実態があることから、前述の即席めんJAS規格として一本化された。

別紙６

生タイプ即席めんの日本農林規格（平成9年農林水産省告示第478号）

（適用の範囲）

第1条　この規格は、生タイプ即席めんに適用する。

（定　義）

第2条　この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用　語	定　義
生タイプ即席めん	小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて練り合わせたものを製めんした後、蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理したものを、加熱殺菌したもののうち、添付調味料を添付したものであって、簡便な調理操作により食用に供するものをいう。
添付調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるものをいう。
かやく	油揚げ、てんぷら、もち、わかめ、ねぎ、チャーシュー等めん及び添付調味料以外のものをいう。

（生タイプ即席めんの規格）

第3条　生タイプ即席めんの規格は、次のとおりとする。

区　分			基　準
品質	一般状態		性状及び色沢が良好であること。
	異　物		混入していないこと。
	食　味		調理後の弾力性、粘性及び香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
	めん	水　分	54％以上76％以下であること。
		よう素呈色度	1.0（デュラムセモリナ若しくは強力小麦粉を主原料としたもの又はそば粉の配合割合が30％以上のものにあっては、0.7）以上であること。
		水素イオン濃度	pH3.8以上pH4.8以下であること。
		食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1　pH調整剤 2　乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン及びショ糖脂肪酸エステル 3　糊料 アルギン酸、アルギン酸プロピレングリコールエステル、カードラン、カロブビーンガム、キサンタンガム、グァーガム、タマリンドシードガム、タラガム及びペクチン 4　めん質改良材 炭酸塩及びリン酸塩
		食品添加物	5　酸化防止剤 L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル及びミックストコフェロール 6　甘味料 カンゾウ抽出物、カンゾウ末、ステビア抽出物及びステビア末 7　着色料 アナトー色素、β-カロテン、クチナシ青色素、クチナシ黄色素、デュナリエラカロテン、パーム油カロテン及びベニバナ黄色素 8　調味料 第1条　香辛料抽出物 第2条　香料 第3条　強化剤 栄養改善法施行規則（昭和27年厚生省令第37号）第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
	添付調味料及びかやく	添附油脂の酸価	1.0（ごま油を調合したもの又は野菜等の香味を付与したものにあっては、4.0）以下であること。
		かやくの量（カップ型等の容器入りのものに限る。）	調理後の状態において、調理後の液汁とめんの重量比が1以上のもの（以下「汁もの」という。）にあってはめんの重量の5％以上、その他のものにあっては2.5％以上であること。ただし、商品名に「ざる」、「冷やし」等の用語の表示をしているものを除く。
	内容量		表示重量に適合していること。
	容器又は包装の状態	めんの包装	耐熱性、耐水性、耐油性、耐せん孔性及び十分な強度を有する材質のプラスチック又はこれを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（遮光性のないものに限る。）に入れ、2.3kg/15mm以上の強度で密封してあること。
		添付調味料及びかやくの包装	十分な強度を有する資材を用いて密封されたものであること。ただし、調理するときに包装したまま加熱するものにあっては、耐熱性を有する資材を用いてあること。
		カップ型等の容器	断熱性、耐水性、耐油性及び十分な強度を有する資材を用いたものであり、かつ、破損及びへこみにより熱湯がこぼれるおそれがないものであること。ただし、調理するときに容器を加熱するものにあっては、耐熱性を有する資材を用いてあること。
		外　装	防湿性及び十分な強度を有する資材を用いてあること。
表示	一括表示事項		1　次の事項を一括して表示してあること。 (1)　品名 (2)　原材料名 (3)　内容量 (4)　賞味期限（品質保持期限） (5)　保存方法 (6)　調理方法 (7)　製造業者又は販売業者（輸入品にあっては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所 2　容器を加熱するものにあっては、1に規定するもののほか、使用上の注意を一括して表示してあること。 3　輸入品にあっては、1に規定するもののほか、原産国名を一括して表示してあること。
	表示の方法		1　一括表示事項の項の１の(1)から(5)まで及び２に掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1)　品名 「生タイプ即席めん」と記載すること。 (2)　原材料名 使用した原材料をそれぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。

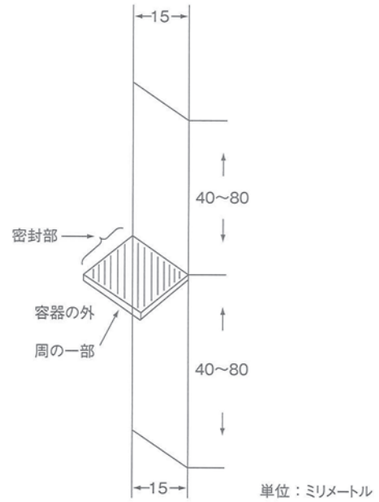
表示	表示の方法	ア　食品添加物以外の原材料は、製品に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。 (ア)　めんにあっては、「めん」の文字の次に括弧を付して、製品に占める重量の割合の多いものから順に、「小麦粉」、「そば粉」、「植物性たん白」、「卵」、「食塩」等と記載すること。 (イ)　添付調味料及びかやくにあっては、「もち」、「めんつゆ」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。 イ　食品添加物は、製品に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第5条第1項第1号ホ及び第2号、第9項並びに第10項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。 (3)　内容量 内容重量及びめんの重量をグラムの単位で、単位を明記して記載すること。 (4)　賞味期限（品質保持期限） 賞味期限（品質保持期限）（容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、その製品として期待されるすべての品質特性を十分保持しうると認められる期限をいう。以下同じ。）を、次に定めるところにより記載すること。 ア　次の例のいずれかにより記載すること。 (ア)　平成9年1月 (イ)　9.1 (ウ)　1997.1 (エ)　97.1 イ　アの規定にかかわらず、次の例のいずれかにより記載することができる。 (ア)　平成9年1月1日 (イ)　9.1.1 (ウ)　1997.1.1 (エ)　97.1.1 (5)　保存方法 製品の特性に従って、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「冷蔵及び冷凍を避けて、保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあっては、常温で保存する旨を省略することができる。 (6)　使用上の注意 「調理中及び調理直後は、容器に直接手を触れないこと」等と記載すること。 2　一括表示事項の項に規定する事項の表示は、別記様式により、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。
	表示禁止事項	次に掲げる事項は、これを表示していないこと。 (1)　かやくのうち特定のものを特に強調する用語。ただし、次に掲げる場合を除く。 ア　汁ものにあっては、かやくの総量が5%以上であり、かつ、表示されたかやくの量がそれぞれ2.5%以上である場合 イ　汁もの以外のものにあっては、かやくの総量が2.5%以上であり、かつ、表示されたかやくの量がそれぞれ1.25%以上である場合 (2)　「中華めん」の用語又はこれと紛らわしい用語（かんすいを使用している場合を除く。） (3)　「そば」の用語又はこれと紛らわしい用語（そば粉の配合割合が30%以上である場合を除く。） (4)　一括表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語 (5)　その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

2　使用する原材料のうち、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律第7条第1項の規定に基づく日本農林規格が制定されているものにあっては、当該日本農林規格による格付が行われたものでなければならない。ただし、輸入品の原材料として使用する場合等やむを得ない場合には、当該日本農林規格に適合するものとすることができる。

（測定方法）

第4条　前条の規格における水分、よう素呈色度、水素イオン濃度、添付油脂の酸価、かやくの量及び密封部の強度の測定法法は、次のとおりとする。

事　項	測　定　方　法
水　分	試料約2gを量り取り、135℃で2時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
よう素呈色度	試料約200gを量り取り、約500mlの沸とう水中に投入し、かきまぜながら正確に1分間沸とう加熱した後取り出して、直ちに水中で冷却し、水を切る。その試料60gを量り取り、190mlの水を加えて均一となるまで混合する。次に内容物をよく振りまぜて約50mlを遠心沈でん管に取り、遠心分離し、上澄液1mlを100mlメスフラスコに取り、水約70mlを加えたものにM/10よう素・よう化カリウム溶液1mlを加えて水で100ml定容とした後、分光光度計を用いて570nmの波長において1cmセルで吸光度を測定し、この値をよう素呈色度とする。
水素イオン濃度	試料15gに水135mlを加えて均一となるまで混合した後、水素イオン濃度計で測定し、この値を水素イオン濃度とする。
添付油脂の酸価	試料約20gをビーカーに量り取り、乾燥したケイソウ土をかくはんしながら試料の粘性がなくなり粗粉状になるまで加え、石油エーテルを加えてかくはんし、ろ過しながら石油エーテル層を分液ろ斗に集め、この操作を数回繰り返して石油エーテル層を全部集める。これを50mlの水で2回洗い、上部石油エーテル層を分取し、無水硫酸ナトリウムで脱水した後、石油エーテルを蒸発除去する。得られた抽出油脂約3gを三角フラスコに量り取り、直ちにエチルアルコールとエチルエーテル1対1の中和した混液80ml及びフェノールフタレイン指示薬溶液の適量を加え、M/20水酸化カリウムエチルアルコール溶液で滴定し、次の算式により酸価を求める。 $酸価 = \frac{2.806 \times A \times f}{抽出油脂(g)}$ A：M/20水酸化カリウムエチルアルコール標準液の使用量（ml） f：M/20水酸化カリウムエチルアルコール溶液の係数
かやくの量	全試料を約1Lの沸騰した1%食塩水溶液に、表示された調理時間（レトルト包装のものであって調理時間が表示されていないものにあっては、3分間）浸漬した後、日本工業規格Z8801（1987）に規定する500μmの網ふるいのふるい目を通過しないものを2分間放置後（調理時間が表示されていないものにあっては、そのまま）ひょう量し、次の算式によりかやくの量を求める。 $かやくの量(\%) = \frac{かやくの重量(g)}{表示めんの重量(g)} \times 100$

密封部の強度	 容器の密封箇所を図のように切り取って開き、その開いた両端を、300±20mm/分の速度で引っ張り、密封部がはく離するまでの最大荷重を測定し、その値をキログラムで表したものを密封部の強度とする。

別記様式（第3条関係）

品　　名
原 材 料 名
内　容　量
賞 味 期 限
保 存 方 法
調 理 方 法
使用上の注意
原 産 国 名
製　造　者

備　考

1　表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。

2　表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）（以下「JISZ8305」という。）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあっては、JISZ8305に規定する6ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。

3　賞味期限、調理方法又は使用上の注意をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限、調理方法又は使用上の注意の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、賞味期限を他の箇所に記載するときは、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができ、使用上の注意を他の箇所に記載するときは、表示に用いる文字をJISZ8305に規定する10ポイントの活字以上のものとすること。

4　この様式中、「賞味期限」とあるのは、これに代えて「品質保持期限」と記載することができる。

5　保存方法の表示を省略するものにあっては、この様式中「保存方法」を省略すること。

6　容器を加熱するもの以外のものにあっては、この様式中「使用上の注意」を省略すること。

7　表示を行う者が販売業者である場合にあっては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。

8　輸入品にあっては、7にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。

9　輸入品以外のものにあっては、この様式中「原産国名」を省略すること。

10　この様式は、縦書きとすることができる。

別紙７

生タイプ即席めんの日本農林規格（平成16年農林水産省告示第932号）

（適用の範囲）

第1条　この規格は、生タイプ即席めんに適用する。

（定　義）

第2条　この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用　語	定　義
生タイプ即席めん	小麦粉は又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて練り合わせたものを製めんした後、蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理したものを、加熱殺菌したもののうち、添付調味料を添付したものであって、簡便な調理操作により食用に供するものをいう。
添付調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるものをいう。
かやく	油揚げ、てんぷら、もち、わかめ、ねぎ、チャーシュー等めん及び添付調味料以外のものをいう。

（生タイプ即席めんの規格）

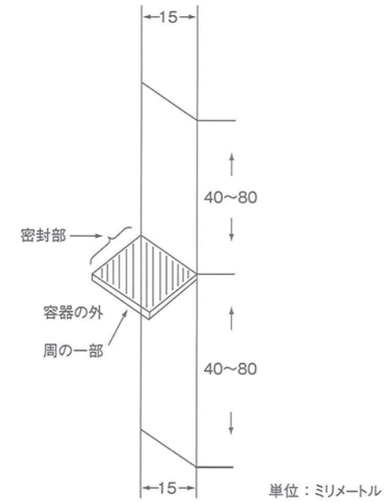
第3条　生タイプ即席めんの規格は、次のとおりとする。

区　分		基　準
一般状態		性状及び色沢が良好であること。
異　物		混入していないこと。
食　味		調理後の弾力性、粘性及び香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
めん	水　分	54%（かんすいを使用したもの又はデュラムセモリナ若しくは強力小麦粉を主原料としたものにあっては45%）以上76%以下であること。
	よう素呈色度	1.0（デュラムセモリナ若しくは強力小麦粉を主原料としたもの又はそば粉の配合割合が30%以上のものにあっては、0.7）以上であること。
	水素イオン濃度	pH3.8以上pH4.8以下であること。
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1　pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、酢酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム及びDL-リンゴ酸のうち5種以下 2　乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン及びショ糖脂肪酸エステルのうち2種以下 3　糊料 アルギン酸、アルギン酸プロピレングリコールエステル、カードラン、カロブビーンガム、キサンタンガム、グァーガム、タマリンドシードガム、タラガム及びペクチンのうち3種以下 4　めん質改良剤（かんすいとして使用する場合を含む。） 炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウム、炭酸ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム、リン酸水素二ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム及びリン酸三ナトリウムのうち8種以下 5　酸化防止剤 L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル及びミックストコフェロール 6　甘味料 カンゾウ抽出物及びカンゾウ末 7　着色料 アナトー色素、β-カロテン、クチナシ青色素、クチナシ黄色素、デュナリエラカロテン、パーム油カロテン及びベニバナ黄色素のうち3種以下

めん	食品添加物	8　調味料 DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、フマル酸-ナトリウム、L-リシン塩酸塩及び5'-リボヌクレオチドニナトリウムのうち3種以下 9　香辛料抽出物 10　香料 11　強化剤 カルシウム塩、焼成カルシウム、ビタミンB_1及びB_2
添付調味料及びかやく	添付油脂の酸価	1.0（ごま油を調合したもの又は野菜等の香味を付与したものにあっては、4.0）以下であること。
	食品添加物	甘味料、着色料、糊料及び漂白剤（それぞれ化学的合成品のものに限る。）並びに保存料を使用していないこと。
	かやくの量（カップ型等の容器入りのものに限る。）	調理後の状態において、調理後の液汁とめんの重量比が1以上のもの（以下「汁もの」という。）にあってはめんの重量の5%以上、その他のものにあっては2.5%以上であること。ただし、商品名に「ざる」、「冷やし」等の用語を表示しているものを除く。
内容量		表示重量に適合していること。
容器又は包装の状態	めんの包装	耐熱性、耐水性、耐油性、耐せん孔性及び十分な強度を有する材質のプラスチック又はこれを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（遮光性のないものに限る。）に入れ、2.3kg /15mm以上の強度で密封してあること。
	添付調味料及びかやくの包装	十分な強度を有する資材を用いて密封されたものであること。ただし、調理するときに包装したまま加熱するものにあっては、耐熱性を有する資材を用いてあること。
	カップ型等の容器	断熱性、耐水性、耐油性及び十分な強度を有する資材を用いたものであり、かつ、破損及びへこみにより熱湯がこぼれるおそれがないものであること。ただし、調理するときに容器を加熱するものにあっては、耐熱性を有する資材を用いてあること。
	外　　装	防湿及び十分な強度を有する資材を用いてあること。

（測定方法）

第4条　前条の規格における水分、よう素呈色度、水素イオン濃度、添付油脂の酸価、かやくの量及び密封部の強度の測定方法は、次のとおりとする。

事　　項	測　　定　　方　　法
水　　分	試料約2gを量り取り、135℃で2時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
よう素呈色度	試料約200gを量り取り、約500mlの沸とう水中に投入し、かきまぜながら正確に1分間沸とう加熱した後取り出して、直ちに水中で冷却し、水を切る。その試料60gを量り取り、190mlの水を加えて均一となるまで混合する。次に内容物をよく振りまぜて約50mlを遠心沈でん管に取り、遠心分離し、上澄液1mlを100mlメスフラスコに取り、水約70mlを加えたものに0.05mol/Lよう素・よう化カリウム溶液1mlを加えて水で100ml定容とした後、分光光度計を用いて570nmの波長において1cmセルで吸光度を測定し、この値をよう素呈色度とする。
水素イオン濃度	試料15gに水135mlを加えて均一となるまで混合した後、水素イオン濃度計で測定し、この値を水素イオン濃度とする。
添付油脂の酸価	試料約20gをビーカーに量り取り、乾燥したケイソウ土をかくはんしながら試料の粘性がなくなり粗粉状になるまで加え、石油エーテルを加えてかくはんし、ろ過しながら石油エーテル層を分液ろ斗に集め、この操作を数回繰り返して石油エーテル層を全部集める。これを50mlの水で2回洗い、上部石油エーテル層を分取し、無水硫酸ナトリウムで脱水した後、石油エーテルを蒸発除去する。得られた抽出油脂約3gを三角フラスコに量り取り、直ちにエチルアルコールとエチルエーテル1対1の中和した混液80ml及びフェノールフタレイン指示薬溶液の適量を加え、0.05mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液で滴定し、次の算式により酸価を求める。
添付油脂の酸価	酸価 $= \dfrac{2.806 \times A \times f}{\text{抽出油脂（g）}}$ A：0.05mol/L水酸化カリウムエチルアルコール標準液の使用量（ml） f：0.05mol/L水酸化カリウムエチルアルコール溶液の係数
かやくの量	全試料を約1Lの沸騰した1%食塩水溶液に、表示された調理時間（レトルト包装のものであって調理時間が表示されていないものにあっては、3分間）浸漬した後、日本工業規格Z8801（1987）に規定する500μmの網ふるいのふるい目を通過しないものを2分間放置後（調理時間が表示されていないものにあっては、そのまま）ひょう量し、次の算式によりかやくの量を求める。 かやくの量（%）$= \dfrac{\text{かやくの重量（g）}}{\text{表示めんの重量（g）}} \times 100$
密封部の強度	 容器の密封箇所を図のように切り取って開き、その開いた両端を、300±200mm/分の速度で引っ張り、密封部がはく離するまでの最大荷重を測定し、その値をキログラムで表したものを密封部の強度とする。

即席めんの格付の方法の改正経過概要

告示番号 規格制定日 （西暦）	制定及び改正の概要	制定及び改正の経緯
農林省告示第1121号 昭和40年9月22日 （1965年）	・格付試料の抽出の方法と抽出個数等が定められた。 ・検査荷口を定める製造の期間は最長で10日間とされた。 （詳細は 別紙 8 ）	農林省の機関、都道府県又は農林大臣から承認を受けた登録格付機関が農林大臣からその品質管理が適正であると認められた製造工場で製造された製品から格付試料の抽出を行い、分析し、合否の判定を行い、JASマークの貼付を行うため「即席めん類の格付の方法」が定められた。
農林省告示第1820号 昭和45年12月14日 （1970年）	・登録格付機関は格付試料の分析、合否の判定のみを行うこととされ、試料の抽出とJASマークの貼付については各承認・認定工場へ委嘱された。	農林物資規格法が改正され、農林省から承認を受けた農林省の機関、都道府県、登録格付機関が品質管理について適正であると認めて農林大臣が承認・認定した工場で製造した製品にJASマークを貼付する制度とされた。

		各承認・認定工場で試料の抽出とJASマークの貼付を行い、登録格付機関は格付試料の分析、合否の判定のみを行うため改正された。
農林水産省告示第822号 平成12年6月10日 (2000年)	・JAS法に外国の製造業者、国内の輸入者等に関する基準が制定された。 ・工場の認定を登録認定機関が行うこととされた。 ・工場自ら格付できる制度とされた。	平成11年にJAS法が改正され平成12年6月10日から施行された。 それまで登録格付機関が行っていた格付試料の分析、合否の判定を、一定の条件を満たした製造工場(以下、認定工場)が行うことができることとなり、製造、格付試料の抽出、分析、合否の判定及びJASマークの貼付からなる格付を一貫して認定工場が行える制度となった。 なお、検査方法については従前のとおりであった。
農林水産省告示第492号 平成21年4月9日 (2009年)	・飲食料品及び油脂の検査方法によることとされた。 ・検査荷口を定める製造の期間が15日間とされた。 (飲食料品及び油脂についての検査方法　別紙９)	前述の即席めんのJAS規格の改正により、即席めん類のJAS規格と生タイプ即席めんのJAS規格が一本化されたことから検査方法も統一された。 生タイプ即席めんが採用していた飲食料品及び油脂についての検査方法によることとし、即席めん類についての検査方法は廃止された。
農林水産省告示第1115号 平成26年8月20日 (2014年)	・検査荷口を定める製造の期間が30日間とされた。 (別紙10　抜粋)	即席めんの格付において不合格となる実績がなく、検査結果が安定していることから検査荷口を定める製造の期間を延長することとなった。

別紙８

即席めん類の格付方法(昭和40年農林省告示第1121号)

1　格付けのための検査は、抽出して行なう。

2　抽出の割合及び格付けの基準は、3に定めるところによる。ただし、農林大臣がその品質管理が適正であると認めた工場の製品については、4から7までに定めるところによる。

3　第一種格付方法

(1)　抽出の割合

原料及び製造条件が同一と認められる即席1号めん又は即席2号めんの製造荷口を検査荷口とし、その検査荷口から無作為に次の表に掲げる検査荷口の大きさに従い、同表の抽出個数の欄に掲げる数の箱を抽出し、それぞれの箱から即席1号めんにあつては5袋、即席2号めんにあつては5束を採取して試料とする。

検査荷口の大きさ	抽出個数
200以下(箱)	2(箱)
201～800	3
801～1,800	4
1,801～3,200	5
3,201以上	6

(2)　格付けの基準

試料につき、即席めん類の日本農林規格に基づいて検査を行ない、その結果、当該試料のすべてが当該日本農林規格に定める合格の基準に適合するときは、その検査荷口の即席1号めん又は即席2号めんを合格に格付けする。

4　第二種格付方法

(1)　抽出の割合

原料及び製造条件が同一と認められる即席1号めん又は即席2号めんの1日分の製造荷口を検査荷口とし、その検査荷口から無作為に1箱を抽出し、その箱から即席1号めんにあつては5袋、即席2号めんにあつては5束を採取して試料とする。

(2)　格付けの基準

3の(2)に同じ。

5　第三種格付方法への移行

4に定めるところにより検査を行なつた結果、その検査荷口の即席1号めん又は即席2号めんが連続して5回合格に格付けされたときは、その検査荷口に係る工場の製品については、それ以後の抽出の割合及び格付けの基準は、6に定めるところによるものとする。

6　第三種格付方法

(1)　抽出の割合

5の規定により抽出の割合及び格付けの基準が6に定めるところによることとなつた即席1号めん又は即席2号めんで、原料及び製造条件が同一と認められるものの10日間に製造された製造荷口を検査荷口とし、その検査荷口から無作為に1箱を抽出し、その箱から即席1号めんにあつては5袋、即席2号めんにあつては5束を採取して試料とする。

(2)　格付けの基準

3の(2)に同じ。

7　第二種格付方法への移行

6に定めるところにより検査を行なつた結果、合格に格付けされない検査荷口があつたときは、その検査荷口に係る工場の製品については、それ以後の抽出の割合及び格付けの基準は、4に定めるところによるものとする。

別紙９

飲食料品及び油脂についての検査方法(平成21年農林水産省告示第492号)

(適用の範囲)

第1条　この検査方法は、別表1に掲げる飲食料品及び油脂の検査に適用する。

第2条　この検査方法において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用　語	定　義
検査荷口	原料及び製造条件がほぼ同一と認められる検査単位の集まりであつて、検査の対象となるものをいう。
試　料	検査荷口から抽出される検査単位の1以上の集まりをいう。
検査単位	検査のために選ばれる単位体又は単位量をいう(一容器又は一包装の内容量が別表2に定める重量若しくは体積を超え、又は当該重量若しくは体積に満たないものにあつては、検査単位の量が別表2に定める重量又は体積となるように選ぶものとする。)。
不良品	当該試料に係る日本農林規格に定める基準(当該日本農林規格に等級の区分がある場合は、格付けしようとする当該日本農林規格に定める等級の基準。以下同じ。)に適合しない検査単位(当該日本農林規格に定める基準から著しくかけはなれているため格付けの対象とすることが適当でないと認められる検査単位を除く。)をいう。
合　格	検査荷口の判定において、検査単位ごとに当該試料に係る日本農林規格に基づいて検査を行つた結果、不良品の個数が合格判定個数以下であることをいう。
不合格	検査荷口の判定において、検査単位ごとに当該試料に係る日本農林規格に基づいて検査を行つた結果、不良品の個数が合格判定個数を超えることをいう。
並み検査	検査荷口の不良率が平均してAQL(合格品質水準)と同一水準にあると認められるときに適用するように設計された検査方式をいう。
きつい検査	検査荷口の不良率が平均してAQLよりも悪いと認められるときに適用するように設計された検査方式をいう。

緩い検査	検査荷口の不良率が平均してAQLよりも良いと認められるときに適用するように設計された検査方式をいう。
AQL (合格品質水準)	95％の確率で検査荷口が合格となる場合の最大の不良率をいうものとし、この検査方法においては6.5又はこれに近い値とする。

(第1方式検査方法)

第3条　飲食料品又は油脂について日本農林規格による格付を行う場合の抽出の割合及び検査に係る格付の基準は、次の一から四まで及び次条に定めるところによる。

一　検査は並み検査から始めるものとする。

二　並み検査

イ　抽出の割合及び検査に係る格付の基準

別表3に定めるところによる。ただし、検査荷口は1日分の製造荷口とする。

ロ　並み検査からきつい検査への移行

並み検査により検査を行つた結果、不合格となり、かつ、この検査からさかのぼつた連続5回の検査における不良品の総個数が別表4の右欄に掲げる限界個数以上となつたときは、その検査荷口の製品と品種(等級を含む。)が同一であるもの(以下「同一品種」という。)について、それ以後の検査はきつい検査によるものとする。

ハ　並み検査から緩い検査への移行

並み検査により検査を行つた結果、別表5に定める条件がすべて満たされたときは、同一品種について、それ以後の検査は緩い検査によるものとする。

三　きつい検査

イ　抽出の割合及び検査に係る格付の基準

別表6に定めるところによる。ただし、検査荷口は1日分の製造荷口とする。

ロ　きつい検査から並み検査への移行

きつい検査により検査を行つた結果、連続して5回合格したときは、同一品質について、それ以後の検査は並み検査によるものとする。

ハ　検査の中止

きつい検査により検査を行つた結果、累計で5回不合格となつたときは、同一品種について、それ以後の検査を中止するものとする。検査を再開する場合は、きつい検査から行うものとする。

四　緩い検査

イ　抽出の割合及び検査に係る格付の基準

別表7に定めるところによる。ただし、検査荷口は別表8に定める期間を限度とする期間内において製造された荷口とする。

ロ　緩い検査から並み検査への移行

緩い検査により検査を行つた結果、不合格となつたときは、同一品種について、それ以後の検査は並み検査によるものとする。

(第2方式検査方法)

第4条　認定製造業者の工場(以下「認定工場」という。)の製品で、当該品目についての製造業者の認定の技術的基準に規定する大量製造ラインによるものの検査については、次に定めるところによることができる。

一　1日分の製造荷口を検査荷口とし、別表3に定める抽出の割合及び検査に係る格付の基準により検査を行つた結果、別表9に定める条件がすべて満たされたときは、同一品種について、それ以後の検査は二に定めるところによるものとする。

二　3月間に製造された荷口を限度として検査荷口とし、その検査荷口から抽出した2個の試料について検査を行つた結果、不良品がないときはその検査荷口は合格とみなすものとする。

三　二に定めるところにより検査を行つた結果、不良品があつたとき、又は認定工場の品質管理を行う部門が行つた検査の記録等の調査の結果、検査を続行することが適当でないと認められるときは、同一品種について、それ以後の検査を中止するものとする。調査後検査を第2方式で再開する場合は、一に定めるところにより開始するものとする。

別表1(第1条関係)

1～20　(略)

21　即席めん

22　(略)

別表2(第2条関係)

次表の左欄に掲げる飲食料品及び油脂の一容器又は一包装の内容量が同表の中欄に掲げる場合において検査単位とする内容量は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

(異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖からにんじんジュース及びにんじんミックスジュースまで　(略))

即席めん(生タイプ即席めんを除く)	30g未満のもの	30g
生タイプ即席めん	190g未満のもの	190g

食料缶詰及び食用瓶詰　(略)

別表3(第3条関係)

並み検査のための抽出の割合及び検査に係る格付の基準

1　小型容器(内容量が1kg又は1l未満のものをいう。以下同じ。)の場合

検査荷口の大きさ	抽出個数	合格判定個数
35,000以下(個)	4(個)	1(個)
35,001―240,000	6	1
240,001以上	8	1

2　大型容器(内容量が1kg又は1l以上であつて、30kg又は30l未満のものをいう。以下同じ。)の場合　(略)

3　特殊容器(内容量が30kg又は30l以上のものをいう。以下同じ。)の場合　(略)

別表4(第3条関係)

並み検査からきつい検査への移行が必要となる不良品の限界個数

累計試料数の大きさ	不良品の限界個数
5(個)	3(個)
6―12	4
13―19	5
20―24	6
25―39	7
40―49	8

別表5(第3条関係)

並み検査から緩い検査へ移行するために満たすべき条件

連続した10回の検査において不良品がないこと。

別表6(第3条関係)

きつい検査のための抽出の割合及び検査に係る格付の基準

1　小型容器の場合

検査荷口の大きさ	抽出個数	合格判定個数
35,000以下(個)	6(個)	1(個)
35,001以上	13	1

2　大型容器の場合　(略)

3　特殊容器の場合　(略)

別表7(第3条関係)

緩い検査のための抽出の割合及び検査に係る格付の基準

1　小型容器の場合

検査荷口の大きさ	抽出個数	合格判定個数
35,000以下（個）	2（個）	1（個）
35,001以上	3	1

2　大型容器の場合　（略）
3　特殊容器の場合　（略）

別表8（第3条関係）
　緩い検査における検査荷口を定める製造の期間
1　15日間
2　30日間（異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖並びに調理冷凍食品の場合に限る。）

別表9（第4条関係）
1　連続した10回（異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の場合にあつては15回）の検査において不良品がないこと。
2　試料数の累計が100に達するに必要な回数の検査において不良品がないこと（異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の場合を除く。）。

別紙10

飲食料品及び油脂についての検査方法（抜粋）（平成26年農林水産省告示第1115号）

別表8（第3条関係）
　緩い検査における検査荷口を定める製造の期間
1　15日間
2　30日間（異性化液糖、砂糖混合異性化液糖及び即席めんの場合に限る。）

即席めんについての製造業者等の認定の技術的基準の改正経過概要

告示番号 規格制定日 （西暦）	制定及び改正の概要	制定及び改正の経緯
農林省告示第1822号 昭和45年12月14日制定 （1970年）	・承認・認定工場として具備すべき製造、保管及び品質管理のための施設に関する事項、良好な品質の製品製造に必要な品質管理の組織及び実施方法が定められた。 ・品質管理を担当する者の資格要件と人数が定められた。 （詳細は 別紙11 ）	即席めん類の日本農林規格の制定当初、登録格付機関が、格付試料の抽出、分析及び合否の判定、JASマークの貼付を行うこととされていたが、100を超える工場に直接出向いて行うことは不可能であった。 農林省は昭和45年農林物資規格法を改正し、登録格付機関が品質管理について適正であると認めた工場について農林大臣が承認・認定を行い、承認・認定工場は格付のための試料の抽出と製造した製品にあらかじめJASマークを貼付し登録格付機関から格付を受けた後に出荷する制度へ改められた。 登録格付機関等が承認・認定工場として適正であるか審査する基準として「即席めん類についての製造業者の認定の技術的基準」が制定された。 なお、承認・認定工場は承認されて承認工場となった後に認定され承認・認定工場となるが、承認工場は製品にあらかじめJASマーク貼付することが出来ないため、即席めん類においてはすべて承認・認定工場であった。
農林水産省告示第1276号 平成12年10月13日制定 （2000年）	・格付検査を行うための施設に関する基準、格付の組織及び実施方法に関する基準が定められた。 ・格付検査を担当する格付検査担当者と格付責任者に関する資格要件と人数が定められた。 （詳細は 別紙12 ）	平成11年にJAS法が改正され平成12年6月10日から施行された。 それまで登録格付機関が行っていた格付試料の分析と合否の判定を、認定工場が行うことができることとなり、製造、格付試料の抽出、分析、合否の判定及びJASマークの貼付からなる格付を一貫して工場が行える制度となった。 また、承認工場の制度が廃止された。
農林水産省告示第1251号 平成16年6月29日 （2004年）	・製造施設に関する事項のうち製造施設について混合器からボイラーまでそれぞれ条件が定められていたものが「均衡した能力を有し、連続した生産が可能な機械器具であること。」とされた。	前述の即席めん類のJAS規格の改正に伴い、製造施設について混合器、製めん機等個々に基準を定めていたが、設備の多様化から実態に合わせて、認定工場が使用する設備によって基準を定められるようになった。
農林水産省告示第489号 平成21年4月9日制定 （2009年）	・即席めん類についての製造業者の認定の技術的基準と生タイプ即席めんについての製造業者の認定の技術的基準が統合された。 ・調味料に関する基準が実態に合わせて簡略化された。 ・製造業者以外の者（販売業者等）についても認定の対象として扱うため基準が定められた。 （詳細は 別紙13 ）	前述の即席めんのJAS規格の改正により、即席めん類のJAS規格と生タイプ即席めんのJAS規格が一本化されたことから認定の技術的基準も一本化された。 調味料を製造する認定工場が僅かになったことから基準が見直された。
農林水産省告示第1114号 平成26年8月20日制定 （2014年）	・品質管理の実施方法について温度、時間等詳細に決まっていたものについて基準が弾力化された。 ・製品の品質に関する基準に異物を含まないことが加えられた。 ・食品添加物に係る情報の伝達に関する事項が加えられた。 （詳細は 別紙14 ）	前述の即席めんのJAS規格の改正により商品と製造方法の多様化によって、品質管理の実施方法のうち品質管理基準を定めるべき事項に該当しない基準がある製品の誕生や、管理項目が温度や時間等詳細に決まっているものについて、実際の管理と整合性がとれないことから温度、時間等から条件に改正された。 また、即席めんのJAS規格の基準から削除された異物は製品の品質に関する基準に加えられ、食品添加物の消費者に対する情報伝達及びその方法について基準を設けることとされた。

別紙11

即席めん類についての製造業者の認定の技術的基準（昭和45年農林省告示第1822号）

一　製造、保管及び品質管理のための施設
　1　製造施設
　　(1)　作業場
　　次の条件に適合していること。
　　ア　諸設備を収容し、かつ、作業に支障のない広さ及び明るさを有すること。
　　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には、ねずみ及びこん虫の侵入を防止する設備があること。
　　ウ　床面は、耐水性材料を用いて平らに仕上げてあり、かつ、排水が行なえるようにこう配があること　ただし、水を使用しない乾燥及び包装を行なう作業場にあつては、この限りでない。
　　エ　場内に排水だめがないこと。

オ　清浄な水を十分に供給することができる給水設備があること。

カ　油処理を行なう場所は、換気が十分にできる構造であること。

(2)　機械器具

ア　即席1号めんの場合

(ア)　次の表の上欄に掲げる機械器具を有し、かつ、それらがそれぞれ同表の下欄に掲げる条件に適合していること。

機械器具		条　　件
混合機		小麦粉に添加物及び水を加えて自動的に十分ねり合わせることができるものであること。
製めん機	複合機	めん帯を十分に複合できるものであること。
	圧延ロール	表面がなめらかな一定の厚さのめん帯ができるものであること。
	切出機	一定の幅のめん線が切り出されるものであること。
蒸し機		めんを十分に蒸すことができるものであること。
味付け機（ねり込みによる味付け又は調味料を添附する場合は除く。）		噴霧、浸せき等の方法で、均一に味付けができるものであること。
油揚機（油処理をしない場合は除く。）		めんが均一に油揚げできる構造のものであること。
乾燥器（油処理をする場合は除く。）		急速かつ均質に乾燥できる構造のものであること。
冷却装置		冷却がすみやかにできるものであること。
包装機		密封が容易に行なえるものであること。
日付表示機		明確に表示できるものであること。
ボイラー		蒸し又は乾燥等に必要な蒸気を十分に供給できるものであること。

(イ)　(ア)の機械器具は、均衡した能力を有し、連続した生産が可能であるものであること。

イ　即席2号めんの場合

(ア)　次の表の上欄に掲げる機械器具を有し、かつ、それらがそれぞれ同表の下欄に掲げる条件に適合していること。

機械器具		条　　件
混合機		小麦粉に添加物及び水を加えて自動的に十分ねり合わせることができるものであること。
製めん機	複合機	めん帯を十分に複合できるものであること。
	圧延ロール	表面がなめらかな一定の厚さのめん帯ができるものであること。
	切出機	一定の幅のめん線が切り出されるものであること。
乾燥装置		乾燥が十分にできるものであること。
包装機		密封が容易に行なえるものであること。
日付表示機		明確に表示できるものであること。

(イ)　(ア)の機械器具は、均衡した能力を有し、連続した生産が可能であるものであること。

2　保管施設

次に掲げる適当な広さの保管施設であること。

(1)　原料、材料及び資材の保管施設

原料、材料及び資材の品質が保持できるものであること。

(2)　製品保管施設

製品の品質が保持できるものであること。

3　品質管理施設

次の機械器具を有する適当な広さの施設を有すること。

(1)　即席1号めんの場合

定温乾燥器又は赤外線水分計、ソックスレー脂肪抽出装置、粉砕機、恒温器、標準ふるい、化学天びん（感量が0.1ミリグラム以下のもの。以下同じ。）、上皿天びん（感量が0.1グラム以下のもの。以下同じ。）及びガラス器具

(2)　即席2号めんの場合

定温乾燥器又は赤外線水分計、灰化の装置、化学天びん、上皿天びん及びガラス器具

二　品質管理の組織及び実施方法

1　品質管理組織

品質管理を行なう部門が、製造部門及び営業部門から実質的に独立した組織及び権限を有すること。

2　品質管理基準を定めるべき事項

次の事項について、適切な管理に関する基準を定めていること。

(1)　即席1号めんの場合

[1]原料及び材料の品質（原料油脂の酸価等及び使用時の油の酸価の測定を含む。）[2]原料及び材料の配合割合　[3]混合の時間及びその状態　[4]製めん後の状態　[5]蒸しの温度、時間及び蒸し後の状態　[6]味付け後の状態（味付けしない場合を除く。）[7]油処理の温度、時間、油量、油の状態及び油処理後のめんの状態（油処理しないものを除く。）[8]熱風処理の場合の乾燥の時間、熱風の温度、湿度及び乾燥後の状態（油処理するものを除く。）[9]冷却の時間、温度及び冷却後の状態　[10]密封の状態　[11]製品の品質

(2)　即席2号めんの場合

[1]原料及び材料の品質　[2]原料及び材料の配合割合　[3]混合の時間及びその状態　[4]製めん後の状態　[5]乾燥の温度、時間及び乾燥後の状態　[6]密封の状態　[7]製品の品質

3　品質管理の状況

2の規定により定めた基準に基づいて品質管理を行なつており、その管理記録を保持していること。

4　品質管理の結果

品質が安定していること。

三　品質管理を担当する者の資格及び人数

次のいずれか1に該当する者が2人以上いること。

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、めん類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、めん類の製造又は試験研究に2年以上従事した経験を有するもの。

3　1及び2に掲げる者以外の者で、めん類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。

別紙12

即席めん類についての製造業者の認定の技術的基準（平成12年農林水産省告示第1276号）

一　製造又は加工、保管、品質管理及び格付のための施設

1　製造施設

(1)　作業場

次の条件に適合していること。

ア　諸設備を収容し、かつ、作業に支障のない広さ及び明るさを有すること。

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には、ねずみ及び昆虫の侵入を防止する設備があること。

ウ　床面は、耐水性材料を用いて平らに仕上げてあり、かつ、排水が行えるようにこう配があること。ただし、水を使用しない乾燥、包装等を行う場所にあっては、この限りでない。

エ　場内に排水だめがないこと。

オ　清浄な水を十分に供給することができる給水設備があること。

カ　油処理を行う場合は、換気が十分にできる構造であること。

(2) 機械器具

ア　次の表の左欄に掲げる機械器具であって、均衡した能力を有し、連続した生産が可能であり、かつ、それぞれ同表の右欄に掲げる条件に適合しているものを有すること。ただし、製めん機については即席欧風めんのみを製造する場合、押出機については即席欧風めん以外のものを製造する場合、蒸し機及び冷却装置についてはアルファ化しないめんのみを製造する場合、味付け機については味付けするめん以外のものを製造する場合、油揚機については油処理をしないめんのみを製造する場合、乾燥装置については油処理をするめんのみを製造する場合、充てん装置についてはスナックめん以外のものを製造する場合、ボイラーについてはアルファ化しないめんのみを製造する場合又はめんの乾燥を電熱等により行う場合には、この限りでない。

機械器具		条　　件
混合機		小麦粉又は小麦粉及びそば粉に水、食塩又はめん質改良剤等を加えて自動的に十分練り合わせることができるものであること。
製めん機	複合機	めん帯を十分に複合できるものであること。
	圧延ロール	表面が滑らかな一定の厚さのめん帯ができるものであること。
	切出機	一定の幅のめん線を切り出すことができるものであること。
押出機		1cm²当たり30kg以上の圧力をかけて押し出すことができるものであること。
切断機		めん線を一定の長さに切断できるものであること。
蒸し機		十分に蒸すことができるものであること。
味付け機		噴霧、浸せき等の方法で、均一に味付けできるものであること。
油揚機		均一に油揚げできるものであること。
乾燥装置		乾燥が十分にできるものであること。
冷却装置		冷却が速やかにできるものであること。
充てん装置		めん、調味料及びかやくを正確に計量及び充てんができるものであること。
包装機		密封が容易に行えるものであること。
日付表示機		明確に表示できるものであること。
ボイラー		蒸し又は乾燥等に必要な蒸気を十分に供給できるものであること。

イ　調味料を製造する場合にあっては、アに規定する機械器具のほか、次の表の左欄に掲げる機械器具であって、均衡した能力を有し、連続した生産が可能であり、かつ、それぞれ同表の右欄に掲げる条件に適合しているものを有すること。ただし、調合槽及びろ過装置にあっては液体状又はペースト状のものを製造する場合に限り、混合槽及びふるい装置にあっては粉末状のものを製造する場合に限り、乾燥装置にあっては乾燥を必要とする場合に限り、粉砕機にあっては粉砕を必要とする場合に限り、殺菌装置にあってはレトルトパウチのものを製造する場合に限る。

機械器具	条　　件
調合槽	加熱装置及びかくはん装置を有するものであること。
混合槽	均一に混合できるものであること。
ろ過装置	清澄にろ過できるものであること。
乾燥装置	乾燥が十分にできるものであること。
粉砕機	粉砕が十分にできるものであること。
ふるい装置	均一な粒子にふるい分けることができるものであること。
充てん装置	正確に計量及び充てんができるものであること。
包装機	密封が容易に行えるものであること。
殺菌装置	十分に殺菌ができるものであること。
ボイラー	製造に必要な蒸気を十分に供給できるものであること。

2　保管施設

次に掲げる適当な広さの保管施設を有すること。

(1)　原料、材料及び資材の保管施設

原料、材料及び資材の品質が良好に保持できるものであること。

(2)　製品保管施設

製品の品質が良好に保持できるものであること。

3　品質管理施設

次の機械器具を有する適当な広さの施設を有すること。ただし、(5)に掲げる機械器具にあっては、即席欧風めんを製造する場合に限る。

(1)　定温乾燥器又は赤外線水分計
(2)　化学天びん（感量が0.1mg以下のもの）
(3)　上皿天びん（感量が0.1g以下のもの）
(4)　ソックスレー脂肪抽出装置
(5)　窒素定量装置
(6)　分光光度計
(7)　遠心分離機
(8)　標準ふるい
(9)　粉砕機
(10)　ガラス器具
(11)　雑器具

4　格付のための施設

検査結果の評価及び証票の管理のための施設を有すること。

二　品質管理の実施方法

1　三の2に規定する品質管理責任者に、次に掲げる職務を行わせていること。

(1)　品質管理（外注管理（製造、検査又は設備の管理の一部を外部の者に委託して行わせている場合における外注先の選定基準、外注内容、外注手続等当該外注に関する管理をいう。）を含む。以下同じ。）に関する計画の立案及び推進

(2)　工程に生じた異常、苦情等に関する処置及びその対策に関する指導及び助言

2　めんの品質管理に関し、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、(5)に掲げる事項については即席欧風めんを製造する場合に限り、(7)に掲げる事項については味付けをする場合に限り、(8)に掲げる事項については油処理をする場合に限り、(9)に掲げる事項については熱風乾燥をする場合に限り、(10)に掲げる事項については油処理又は熱風乾燥以外の乾燥方法を用いる場合に限り、(11)に掲げる事項については油処理又は熱風乾燥をする場合に限る。

(1)　原料及び材料の品質（原料油脂の酸価を含む。）に関する事項
(2)　原料及び材料の配合割合に関する事項
(3)　混合の時間及びその状態に関する事項
(4)　製めん後の状態に関する事項
(5)　押出し時の圧力及びその状態に関する事項
(6)　蒸しの温度、時間及び蒸し後の状態に関する事項
(7)　味付け後の状態に関する事項
(8)　油処理の温度、時間、油量、油の状態（油の酸価を含む。）及び油処理後のめんの状態に関する事項
(9)　熱風乾燥の温度、湿度、時間及び乾燥後のめんの状態に関する事項
(10)　乾燥の時間、温度及び乾燥後のめんの状態に関する事項
(11)　冷却の時間、温度及び冷却後の状態に関する事項
(12)　容器又は包装の状態に関する事項
(13)　製品の品質に関する事項
(14)　品質管理の実施状況についての認定機関（登録認定機関又は登録外国認定機関をいう。以下同じ。）による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項

3　調味料を製造する場合にあっては、2に規定する事項のほか、調味料の品質管理に関し、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、⑷に掲げる事項については液体状又はペースト状のものを製造する場合に限り、⑸から⑺までに掲げる事項については粉末状のものを製造する場合に限り、⑻に掲げる事項についてはレトルトパウチのものを製造する場合に限る。

⑴　原料及び材料の品質（原料油脂の酸価を含む。）に関する事項
⑵　原料及び材料の配合割合に関する事項
⑶　調合又は混合の温度、時間及びその状態に関する事項
⑷　ろ過後の状態に関する事項
⑸　乾燥の温度、時間及び乾燥後の状態に関する事項
⑹　粉砕後の状態に関する事項
⑺　ふるい後の状態に関する事項
⑻　殺菌の温度及び時間に関する事項
⑼　容器又は包装の状態に関する事項
⑽　製品の品質（かやくを含む。）に関する事項
⑾　品質管理の実施状況についての認定機関による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項

4　内部規程に基づいて品質管理を適切に行っており、その管理記録を保持していること。
5　品質管理の結果、製品の品質が安定していること。
6　内部規程の適切な見直しを定期的に行い、かつ、従業員に十分周知することとしていること。

三　品質管理を担当する者の資格及び人数

1　品質管理担当者の資格及び人数

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。

⑴　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、めん類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
⑵　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、めん類の製造又は試験研究に2年以上従事した経験を有するもの
⑶　めん類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

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。）において即席めん類に係る品質管理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。

四　格付の組織及び実施方法

1　格付の組織

格付を行う部門が、製造部門及び営業部門から実質的に独立した組織及び権限を有すること。

2　格付の実施方法

⑴　次に掲げる事項について、格付に関する規程（以下「格付規程」という。）を具体的かつ体系的に整備していること。

ア　試料の抽出に関する事項
イ　検査の委託に関する事項
ウ　格付の表示に関する事項
エ　格付後の荷口の出荷又は処分に関する事項
オ　記録の作成及び保存に関する事項
カ　認定機関による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項

⑵　格付のための検査については、即席めん類の試料の検査を適正に行い得る機械器具及び人員を有する者（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の全部を行わせ、かつ、当該試料の検査の結果に基づき格付を行うこと。
⑶　格付規程に基づいて格付及び格付の表示に関する業務を適切に行い、その結果、格付の表示が適切に付されることが確実と認められること。

五　格付を担当する者の資格及び人数

格付担当者として、三の1の⑴、⑵又は⑶のいずれかに該当する者であって、講習会において即席めん類に係る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。

別紙13

即席めんについての製造業者等の認定の技術的基準（平成21年農林水産省告示第489号）

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

一　製造又は加工、保管、品質管理及び格付のための施設

1　製造施設

⑴　作業場

次の条件に適合していること。

ア　作業に支障のない広さ及び明るさであること。
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防止する構造であること。
ウ　床面は、平らに仕上げてあり、かつ、清掃しやすいものであること。ただし、水を使用する作業を行う床面については、耐水性材料を用いて平らに仕上げてあり、かつ、排水が良好に行える構造であること。
エ　場内に排水だめがないこと。
オ　清浄な水を十分に供給することができる給水設備があること。
カ　油処理を行う箇所には有効な換気装置があること。

⑵　機械器具

均衡した能力を有し、連続した生産が可能な機械器具であること。

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。

3　品質管理施設

二の2の内部規程に従い品質管理（外注管理（製造、検査又は設備の管理の一部を外部の者に行わせている場合における外注先の選定基準、外注内容、外注手続等当該外注に関する管理をいう。）を含む。以下同じ。）を行うために必要な機械器具を備えている施設であること。

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、次に掲げるすべ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、⑶に掲げる機械器具にあっては即席めんのうち、めんを有機酸溶液中で処理した後に加熱殺菌したもの（以下「生タイプ即席めん」という。）以外のものを製造する場合を除く。

⑴　定温乾燥器
⑵　天びん（感量が0.1mg以下のもの）
⑶　水素イオン濃度測定装置
⑷　ガラス器具
⑸　雑器具

二　品質管理の実施方法

1　三の2に規定する品質管理責任者に、次に掲げる職務を行わせていること。

⑴　品質管理に関する計画の立案及び推進
⑵　内部規程の制定、確認及び改廃についての統括
⑶　従業員に対する品質管理に関する教育訓練の推進
⑷　工程に生じた異常、苦情等に関する処置及びその対策に関する指導及び助言

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、⑹に掲げる事項については味付けをする場合に限り、⑺に掲げる事項については油処理をする場合に限り、⑻に掲げる事項については熱風乾燥する場合に限り、⑼に掲げる事項については油処理又は熱風乾燥以外の乾燥方法を用いる場合に限り、⑽から⒀までに掲げる事項については生タイプ即席めんを製造する場合に限り、⒁に掲げる事項については油処理、熱風乾燥する場合又は生タイプ即席めんを製造する場合に限り、⒃に掲げる事項については調味料を製造する場合に限る。

(1)　原材料の品質（原料油脂の酸価を含む。）に関する事項
(2)　原材料の配合割合に関する事項
(3)　混合の時間及びその状態に関する事項
(4)　製めん後の状態に関する事項
(5)　蒸し又はゆでの温度、時間及び蒸し又はゆでた後の状態に関する事項
(6)　味付け後の状態に関する事項
(7)　油処理の温度、時間、油量、油の状態（油の酸価を含む。）及び油処理後のめんの状態に関する事項
(8)　熱風乾燥の温度、湿度、時間及び乾燥後のめんの状態に関する事項
(9)　乾燥の時間、温度及び乾燥後のめんの状態に関する事項
(10)　水洗冷却後の状態に関する事項
(11)　有機酸処理の温度、時間、有機酸量及び処理後の有機酸濃度に関する事項
(12)　密封部の状態に関する事項
(13)　加熱殺菌の温度、時間及び加熱殺菌後のめんの状態に関する事項
(14)　冷却の時間、温度及び冷却後の状態に関する事項
(15)　容器又は包装の状態に関する事項
(16)　調味料の品質（かやくを含む。）に関する事項
(17)　製品の品質に関する事項
(18)　製造及び品質管理の機械器具の管理に関する事項
(19)　工程において発生した不良品及び異常についての処置に関する事項
(20)　苦情処理に関する事項
(21)　品質管理記録の作成及び保存に関する事項
(22)　品質管理の実施状況についての内部監査に関する事項
(23)　品質管理の実施状況についての認定機関（登録認定機関又は登録外国認定機関をいう。以下同じ。）による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項

3　内部規程に基づいて品質管理を適切に行い、その記録を作成及び保存していること。
4　品質管理の結果、製品の品質が安定していること。
5　内部規程の適切な見直しを定期的に行い、かつ、従業員に十分周知することとしていること。

三　品質管理を担当する者の資格及び人数

1　品質管理担当者の資格及び人数

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。

(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、めん類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、めん類の製造又は試験研究に2年以上従事した経験を有するもの
(3)　めん類の製造又は試験研究に3年以上従事した経験を有する者

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。）において即席めんに係る品質管理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。

四　格付の組織及び実施方法

1　格付の組織

格付を行う部門が、製造部門及び営業部門から実質的に独立した組織及び権限を有すること。

2　格付の実施方法

(1)　次に掲げる事項について、格付に関する規程（以下「格付規程」という。）を具体的かつ体系的に整備していること。ただし、イ及びオに掲げる事項については、格付のための試料の検査を自ら行わない場合を除く。

ア　試料の抽出に関する事項
イ　試料の検査に関する事項
ウ　格付の表示に関する事項
エ　格付後の荷口の出荷又は処分に関する事項
オ　格付のための機械器具の管理に関する事項
カ　格付記録の作成及び保存に関する事項
キ　格付の実施状況についての内部監査に関する事項
ク　格付の実施状況についての認定機関による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項

(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、即席めん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)　格付規程に基づいて格付及び格付の表示に関する業務を適切に行い、その結果、格付の表示が適切に付されることが確実と認められること。

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、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、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即席めん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（充てん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、講習会において即席めん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、三の1の(1)、(2)又は(3)のいずれかに該当する者であって、講習会において即席めん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（充てん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、講習会において即席めん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　製造又は加工、保管、品質管理及び格付のための施設

第一の一に規定する基準に適合していること。

二　品質管理の実施方法

1　三の2に規定する品質管理責任者に、販売業者、輸入業者又は輸出業者（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第17条の2第1項第2号に規定する外国製造業者等のうち輸出することのみを業とする者をいう。）（以下「販売業者等」という。）の認定に係る工場又は事業所（以下「工場等」という。）における第一の二の1に規定する職務を行わせていること。
2　工場等において、その責任者に、第一の二の2から5までに規定する職務を行わせていること。
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)　製造又は加工、保管及び品質管理のための施設が第一の一に規定する基準に適合していることの確認

に関する事項
(2) 内部規程の整備及び定期的な見直しが行われていることの確認に関する事項
(3) 品質管理担当者を工場等の従業員から指名する場合の品質管理担当者の監督に関する事項
(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) その他工場等の管理に必要な事項

4 管理規程の適切な見直しを定期的に行い、かつ、販売業者等の管理部門の従業員に十分周知することとしていること

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、講習会において即席めん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 格付の組織及び実施方法

第一の四に規定する基準に適合していること。

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、格付検査担当者の中から、講習会において即席めん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、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、講習会において即席めん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、講習会において即席めん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、講習会において即席めん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。

別紙14

即席めんについての製造業者等の認定の技術的基準(平成26年農林水産省告示第1114号)

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

一 製造又は加工、保管、品質管理及び格付のための施設

1 製造施設

(1) 作業場

次の条件に適合していること。

ア 作業に支障のない広さ及び明るさであること。

イ ちり等の落下を防止できる構造であり、かつ、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防止できる構造であること。

ウ 床面は、平らに仕上げてあり、かつ、清掃しやすいものであること。ただし、水を使用する作業を行う床面については、耐水性材料を用いて平らに仕上げてあり、かつ、排水が良好に行える構造であること。

エ 場内に排水だめがないこと。

オ 清浄な水を十分に供給することができる給水設備があること。

カ 油処理を行う箇所には有効な換気装置があること。

(2) 機械器具

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であること。

2 保管施設

原材料、資材及び製品の品質を良好に保持できる適当な広さの施設であること。

3 品質管理施設

二の2の内部規程に従い品質管理(外注管理(製造、検査又は設備の管理の一部を外部の者に行わせている場合における外注先の選定基準、外注内容、外注手続等当該外注に関する管理をいう。)を含む。以下同じ。)を行うために必要な機械器具を備えている施設であること。

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、(3)に掲げる機械器具にあっては即席めんのうち、めんを有機酸溶液中で処理した後に加熱殺菌したもの(以下「生タイプ即席めん」という。)以外のものを製造する場合を除く。

(1) 定温乾燥器
(2) 天びん(感量が0.1mg以下のもの)
(3) 水素イオン濃度測定装置
(4) ガラス器具
(5) 雑器具

二 品質管理の実施方法

1 三の2に規定する品質管理責任者に、次に掲げる職務を行わせていること。

(1) 品質管理に関する計画の立案及び推進
(2) 内部規程の制定、確認及び改廃についての統括
(3) 従業員に対する品質管理に関する教育訓練の推進
(4) 工程に生じた異常、苦情等に関する処置及びその対策に関する指導及び助言

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、(5)に掲げる事項については蒸し又はゆでをする場合、(6)に掲げる事項については味付けをする場合、(7)に掲げる事項については油処理をする場合、(8)に掲げる事項については油処理以外の乾燥方法を用いる場合、(9)から(12)までに掲げる事項については生タイプ即席めんを製造する場合、(13)に掲げる事項については油処理、熱風乾燥する場合又は生タイプ即席めんを製造する場合、(15)に掲げる事項については調味料を製造する場合、(23)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。

(1) 原材料の品質(原料油脂の酸価を含む。)に関する事項
(2) 原材料の配合割合に関する事項
(3) 混合の条件及びその状態に関する事項
(4) 製めん後の状態に関する事項
(5) 蒸し又はゆでの条件及び蒸し又はゆでた後の状態に関する事項
(6) 味付け後の状態に関する事項
(7) 油処理の条件(油の酸価を含む。)及び油処理後のめんの状態に関する事項
(8) 乾燥の条件及び乾燥後のめんの状態に関する事項
(9) 水洗冷却後の状態に関する事項
(10) 有機酸処理の条件及び処理後の有機酸濃度に関する事項
(11) 密封部の状態に関する事項
(12) 加熱殺菌の条件及び加熱殺菌後のめんの状態に関する事項
(13) 冷却の条件及び冷却後の状態に関する事項
(14) 容器又は包装の状態に関する事項
(15) 調味料の品質(かやくを含む。)に関する事項
(16) 製品の品質(異物の混入がないことを含む。)に関する事項
(17) 製造及び品質管理の機械器具の管理に関する事項
(18) 工程において発生した不良品及び異常についての処置に関する事項

⑲　苦情処理に関する事項
⑳　品質管理記録の作成及び保存に関する事項
㉑　品質管理の実施状況についての内部監査に関する事項
㉒　品質管理の実施状況についての認定機関（登録認定機関又は登録外国認定機関をいう。以下同じ。）による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項
㉓　食品添加物に係る情報の伝達に関する事項

3　内部規程に基づいて品質管理を適切に行い、その記録を作成及び保存していること。

4　品質管理の結果、製品の品質が安定していること。

5　内部規程の適切な見直しを定期的に行い、かつ、従業員に十分周知することとしていること。

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、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。

(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、めん類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、めん類の製造又は試験研究に2年以上従事した経験を有するもの

(3)　めん類の製造又は試験研究に3年以上従事した経験を有する者

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。）において即席めん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　格付の組織

格付を行う部門が、製造部門及び営業部門から実質的に独立した組織及び権限を有すること。

2　格付の実施方法

(1)　次に掲げる事項について、格付に関する規程（以下「格付規程」という。）を具体的かつ体系的に整備していること。ただし、イ及びオに掲げる事項については、格付のための試料の検査を自ら行わない場合を除く。

ア　試料の抽出に関する事項
イ　試料の検査に関する事項
ウ　格付の表示に関する事項
エ　格付後の荷口の出荷又は処分に関する事項
オ　格付のための機械器具の管理に関する事項
カ　格付記録の作成及び保存に関する事項
キ　格付の実施状況についての内部監査に関する事項
ク　格付の実施状況についての認定機関による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項

(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、即席めん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)　格付規程に基づいて格付及び格付の表示に関する業務を適切に行い、その結果、格付の表示が適切に付されることが確実と認められること。

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、講習会において即席めんの格付に関する課程を修了した者が1人以上選任されていること。ただし、製造の一部（充塡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、講習会において即席めん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、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、講習会において即席めん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（充塡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、講習会において即席めん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　製造又は加工、保管、品質管理及び格付のための施設

第一の一に規定する基準に適合していること。

二　品質管理の実施方法

1　三の2に規定する品質管理責任者に、販売業者、輸入業者又は輸出業者（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第17条の2第1項第2号に規定する外国製造業者等のうち輸出することのみを業とする者をいう。）（以下「販売業者等」という。）の認定に係る工場又は事業所（以下「工場等」という。）における第一の二の1に規定する職務を行わせていること。

2　工場等において、その責任者に、第一の二の2から5までに規定する職務を行わせていること。

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)　製造又は加工、保管及び品質管理のための施設が第一の一に規定する基準に適合していることの確認に関する事項

(2)　内部規程の整備及び定期的な見直しが行われていることの確認に関する事項

(3)　品質管理担当者を工場等の従業員から指名する場合の品質管理担当者の監督に関する事項

(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)　その他工場等の管理に必要な事項

4　管理規程の適切な見直しを定期的に行い、かつ、販売業者等の管理部門の従業員に十分周知することとしていること

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、講習会において即席めん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　格付の組織及び実施方法

第一の四に規定する基準に適合していること。

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、講習会において即席めんの格付に関する課程を修了した者が1人以上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⑴から⑶までのいずれかに該当する者であって、講習会において即席めん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⑴から⑶までのいずれかに該当する者であって、講習会において即席めん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⑴から⑶までのいずれかに該当する者であって、講習会において即席めん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。

最終改正の改正文・附則（平成26年8月20日農林水産省告示第1114号）抄　平成26年9月19日から施行する。

附　則

平成26年8月20日農林水産省告示第1113号（即席めんの日本農林規格の一部を改正する件）附則第2項の規定に基づき格付を行う場合における即席めんについての製造業者等の認定の技術的基準については、なお従前の例による。

生タイプ即席めんについての製造業者の認定の技術的基準の改正経過概要

告示番号 規格制定日 （西暦）	制定及び改正の概要	制定及び改正の経緯
農林水産省告示第605号 平成9年4月24日制定 （1997年）	・製造施設に生タイプ即席めん固有の機械器具として水洗冷却装置、有機酸処理装置、めんの包装機、加熱殺菌装置の条件が定められた。 ・品質管理施設に即席めん類に必要な器具のほか水素イオン濃度測定器、ロータリーエバポレーター、引張強度試験機を有することとされた。 ・品質管理基準を定めるべき事項として水洗冷却、有機酸処理、密封部の強度及び加熱殺菌等の基準が定められた。 （詳細は 別紙15 ）	前述の生タイプ即席めんのJAS規格の制定に伴い、登録格付機関が工場を認定するための基準として制定された。 即席めん類についての製造業者の認定の技術的基準を参考に水洗冷却、有機酸処理、密封部の強度及び加熱殺菌等生タイプ即席めん固有の項目を追加し制定された。
農林水産省告示第1407号 平成12年11月9日制定 （2000年）	・格付検査を行うための施設に関する基準、格付の組織及び実施方法に関する基準が定められた。 ・格付検査を担当する格付検査担当者と格付責任者に関する資格要件と人数が定められた。	平成11年にJAS法が改正され平成12年6月10日から施行された。 前述の即席めん類についての製造業者の認定の技術的基準の改正同様、認定工場自ら格付検査を行うための基準が追加された。
農林水産省告示第1252号 平成16年6月29日制定 （2004年）	・製造施設について混合器からボイラーまでそれぞれ条件が定められていたものが「均衡した能力を有し、連続した生産が可能な機械器具であること。」とされた。	前述の生タイプ即席めんのJAS規格の改正に伴い、製造施設について混合器、製めん機等個々に基準を定めていたが、設備の多様化から実態に合わせて、認定工場が使用する設備によって基準を定められるようになった。
平成21年4月9日廃止 （2009年）	・即席めんについての製造業者等の認定の技術的基準と一本化し廃止された。	平成16年の改正から5年が経過し、市場では生タイプ即席めんが即席めんの一部として十分に受け入れられている実態があることから、前述の即席めんについての製造業者等の認定の技術的基準に一本化された。

別紙15

生タイプ即席めんについての製造業者の認定の技術的基準（平成9年農林水産省告示第605号）

一　製造、保管及び品質管理のための施設

1　製造施設

⑴　作業場

次の条件に適合していること。

ア　諸設備を収容し、かつ、作業に支障のない広さ及び明るさを有すること。

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には、ねずみ及び昆虫の侵入を防止する設備があること。

ウ　床面は、耐水性材料を用いて平らに仕上げてあり、かつ、排水が行えるようにこう配があること。ただし、水を使用しない作業場の床面については、耐水性材料以外の材料を用いて平らに仕上げてあっても差し支えない。

エ　清浄な水を十分に供給することができる給水設備があること。

オ　排水の良好な排水溝があり、かつ、場内に排水だめがないこと。

⑵　機械器具

ア　次の表の左欄に掲げる機械器具を有し、かつ、それらがそれぞれ同表の右欄に掲げる条件に適合していること。

機械器具	条　　件
混合機	小麦粉又は小麦粉及びそば粉に水、食塩又はめん質改良剤等を加えて自動的に十分練り合わせることができるものであること。
製めん機	十分に製めんができるものであること。
切断機	めん線を一定の長さに切断できるものであること。
蒸し機又はゆで機	十分に蒸し又はゆでることができるものであること。
水洗冷却装置	十分に水洗冷却ができるものであること。
有機酸処理装置	めんの有機酸濃度を一定に保つことができるものであること。
めんの包装機	2.3kg/15mm以上の強度で密封できるものであること。
加熱殺菌装置	十分に加熱殺菌ができるものであること。
ボイラー	製造に必要な蒸気を十分に供給できるものであること。

イ　アの機械器具は、均衡した能力を有し、連続した生産が可能なものであること。

2　保管施設

次に掲げる適当な広さの保管施設を有すること。

⑴　原料、材料及び資材の保管施設

原料、材料及び資材の品質が良好に保持できるものであること。

⑵　製品保管施設

製品の品質が良好に保持できるものであること。

3　品質管理施設

次の機械器具を有する適当な広さの施設を有すること。

上皿天びん（感量が0.1g以下のもの）、化学天びん（感量が0.1mg以下のもの）、定温乾燥器、粉砕器、遠心分離器、分光光度計、水素イオン濃度測定装置、ロータリーエバポレーター、滴定装置、網ふるい（ふるい目が500μmのもの）、引張強度試験器、ガラス器具及び雑器具

二　品質管理の組織及び実施方法

1　品質管理組織

品質管理を行う部門が、製造部門及び営業部門から実質的に独立した組織及び権限を有すること。

2　品質管理基準を定めるべき事項

次の事項について、適切な管理に関する基準を定めていること。

[1] 原料及び材料の品質　[2] 原料及び材料の配合割合　[3] 混合の時間及びその状態　[4] 製めん後の状態　[5] 蒸し又はゆでの温度、時間及び蒸し又はゆでた後の状態　[6] 水洗冷却後の状態　[7] 有機酸処理の温度、時間、有機酸量及び処理後の有機酸濃度　[8] 密封部の状態　[9] 加熱殺菌の温度、時間及び加熱殺菌後のめんの状態　[10] 冷却の時間、温度及び冷却後のめんの状態　[11] 容器又は包装の状態　[12] 製品の品質

3　品質管理の状況

2の規定により定めた基準に基づいて管理を行っており、その管理記録を保持していること。

4　品質管理の結果

品質が安定していること。

三　品質管理を担当する者の資格及び人数

次のいずれか1に該当する者が2人以上おり、かつ、うち1人は社団法人日本農林規格協会が行う講習会において当該品目に係る品質管理等に関する課程を修了した者であること。

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、めん類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、めん類の製造又は試験研究に2年以上従事した経験を有するもの

3　1及び2に掲げる者以外の者で、めん類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

格付の表示の様式及び表示の方法の改正経過概要

告示番号 規格制定日 （西暦）	制定及び改正の概要	制定及び改正の経緯
農林省告示第1122号 昭和40年9月22日制定 （1965年）	・JASマークの様式が定められた。 （詳細は 別紙16 ）	即席めん類のJAS規格の制定に併せて、格付の表示（JASマーク）の方法となる即席めん類の規格証票の様式及び表示の方法が定められた。
農林省告示第905号 昭和51年10月8日制定 （1976年）	・標準、上級に等級によるJASマークの様式が定められた。 ・袋めん（即席中華めん、即席和風めん、即席欧風めん）は従前のとおりとされた。	スナックめんが一般状態、食味及びかやくの量により標準と上級に等級化されたことにより、JASマークの下部に等級を表示する様式に改められた。
農林水産省告示第1182号 昭和54年8月18日 （1979年）	・即席めん固有のJASマークの様式は廃止され、他品目と統一の様式とされた。	品目横断的にJASマークの様式について定めた「飲食料品及び油脂の格付の表示の様式及び表示の方法」が制定され、即席めん類の規格証票の様式及び表示の方法は廃止された。
農林水産省告示第1155号 昭和56年8月7日 （1981年）	・内容量50g以下のものは10mm以上のJASマークを用いることとされ、51g以上のものは従前のとおりとされた。	内容量が少ないミニタイプの即席めんが市場に流通してきたが、容器が小さいため従前のJASマークを表示すると他の表示項目が圧迫されることから、内容量50g以下のものについて外径の小さいJASマーク（10mm以上）を用いることができるように改正された。
農林水産省告示第552号 平成21年4月9日 （2009年）	・10mm以上のJASマークを用いることができる対象が内容量50g以下のものからめん重量50g以上のものに改正された。 ・規格の一本化に伴い等級が廃止された。 （詳細は 別紙17 ）	即席めんのJAS規格の改正に伴い、外径の小さいJASマークを用いることができるものについて、液体スープ等重量の重い添付物を用いた際にミニタイプを想定した商品にもかかわらず内容量が50gを超える場合があることから、めん重量で区分するように改められた。

別紙16

即席めん類の規格証票の様式及び表示の方法（昭和40年農林省告示第1122号）

一　様式

(1)　外円の直径は、2.0センチメートル以上とする。

(2)　内円の外径は、外円の直径の4分の3とする。

(3)　内円の縁の幅は、内円の外径の20分の1とする。

(4)　JASの文字の高さは、内円の外径の10分の3とする。

(5)　証票内の品名欄には、即席1号めん又は即席2号めんの別を記載すること。

二　表示の方法

1袋又は1個ごとに見易い箇所に附すること。

別紙17

飲食料品及び油脂の格付の表示の様式及び表示の方法（平成21年農林水産省告示第552号）

（適用の範囲）

第1条　この格付の表示の様式及び表示の方法は、別表1、別表2、別表3、別表4及び別表5に掲げる飲食料品及び油脂の格付の表示に適用する。

（表示の様式）

第2条　表示の様式は、別表1に掲げる飲食料品及び油脂にあつては別記様式1、別表2に掲げる飲食料品及び油脂にあつては別記様式2、別表3に掲げる飲食料品及び油脂にあつては別記様式3、別表4に掲げる飲食料品及び油脂にあつては別記様式4、別表5に掲げる飲食料品及び油脂にあつては別記様式5のとおりとする。

（表示の方法）

第3条　表示の方法は、容器若しくは包装の1個ごとに見やすい箇所に、又は送り状に付することとする。

別表1（第1条、第2条関係）

1　ベーコン類（ベーコンを除く。）、骨付きハム、ラックスハム、ソーセージ（ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ、リオナソーセージ、セミドライソーセージ及びドライソーセージを除く。）及び混合ソーセージ

2　マカロニ類

3　炭酸飲料

4　トマト加工品（トマトケチヤップを除く。）

5　風味調味料

6　乾燥スープ

7　ドレツシング

8　異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖
9　即席めん
10　植物性たん白
11　削りぶし
12　調理冷凍食品
13　醸造酢
14　食用精製加工油脂
15　豆乳類
16　畜産物缶詰及び畜産物瓶詰（コンビーフ缶詰及びコンビーフ瓶詰を除く。）
17　マーガリン類
18　干しめん
19　農産物漬物
20　全糖ぶどう糖
21　ショートニング
22　精製ラード
23　にんじんジュース及びにんじんミックスジュース
24　水産物缶詰及び水産物瓶詰
25　果実飲料
26　農産物缶詰及び農産物瓶詰（たけのこ缶詰及びたけのこ瓶詰（全形及び2つ割りに限る。）、たけのこ大型缶詰（全形（傷を除く。）及び2つ割りに限る。）、もも缶詰及びもも瓶詰（2つ割りに限る。）、なし缶詰及びなし瓶詰（2つ割りに限る。）並びにフルーツみつ豆缶詰及びフルーツみつ豆瓶詰を除く。）
27　パン粉

別表2（第1条、第2条関係）
1　たけのこ缶詰及びたけのこ瓶詰（全形及び2つ割りに限る。）、たけのこ大型缶詰（全形（傷を除く。）及び2つ割りに限る。）、もも缶詰及びもも瓶詰（2つ割りに限る。）、なし缶詰及びなし瓶詰（2つ割りに限る。）並びにフルーツみつ豆缶詰及びフルーツみつ豆瓶詰
2　ベーコン、ハム類（骨付きハム及びラックスハムを除く。）、プレスハム、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ、リオナソーセージ、セミドライソーセージ及びドライソーセージ
3　しょうゆ
4　ジヤム類
5　ウスターソース類
6　トマトケチヤツプ
7　ハンバーガーパテイ及びチルドハンバーグステーキ
8　チルドミートボール
9　ぶどう糖（全糖ぶどう糖を除く。）
10　煮干魚類
11　干しそば
12　コンビーフ缶詰及びコンビーフ瓶詰

別表3（第1条、第2条関係）
1　熟成ハム類、熟成ソーセージ類及び熟成ベーコン類
2　地鶏肉
3　手延べ干しめん
4　りんごストレートピュアジュース

別表4（第1条、第2条関係）
1　有機農産物
2　有機加工食品
3　有機畜産物

別表5（第1条、第2条関係）
1　生産情報公表牛肉
2　生産情報公表豚肉
3　生産情報公表農産物
4　生産情報公表加工食品
5　生産情報公表養殖魚

別記様式1（第2条関係）

(1)　格付の表示を1個ごとに付する場合の円の外径は、次のとおりとする。

区　　分	格付の表示を1個ごとに付する場合の円の外径
マカロニ類、異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖、即席めん（めん重量が50g入り以下の容器又は包装に格付の表示を付する場合及び生タイプ即席めんにあつてはめん重量が135g入り未満の容器又は包装に格付の表示を付する場合を除く。）、植物性たん白、食用精製加工油脂、全糖ぶどう糖並びにパン粉	20mm以上
ベーコン類（ベーコンを除く。）、骨付きハム及びラックスハム、ソーセージ（ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ、リオナソーセージ、セミドライソーセージ及びドライソーセージを除く。）及び混合ソーセージ、調理冷凍食品、醸造酢（500ml入り以上の容器又は包装に格付けの表示を付する場合に限る。）、豆乳類（500ml入り以上の容器又は包装に格付けの表示を付する場合に限る。）、マーガリン類（115g入り以下の容器又は包装に格付けの表示を付する場合を除く。）、干しめん、農産物漬物（300g入り以上の容器又は包装に格付けの表示を付する場合に限る。）、ショートニング、精製ラード並びに果実飲料（1,800ml入り以上の容器又は包装に格付の表示を付する場合に限る。）	15mm以上
炭酸飲料（びんのふたに格付の表示を付する場合を除く。）、トマト加工品（トマトケチヤツプを除く。）、風味調味料、乾燥スープ、ドレツシング、即席めん（めん重量が50g入り以下の容器又は包装に格付の表示を付する場合及び生タイプ即席めんにあつてはめん重量が135g入り未満の容器又は包装に格付の表示を付する場合に限る。）、削りぶし、醸造酢（500ml入り未満の容器又は包装に格付の表示を付する場合に限る。）、豆乳類（500ml入り未満の容器又は包装に格付の表示を付する場合に限る。）、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰（コンビーフ缶詰及びコンビーフ瓶詰を除く。）、マーガリン類（115g入り以下の容器又は包装に格付の表示を付する場合に限る。）、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、水産物缶詰及び水産物瓶詰、果実飲料（1,800ml未満の容器又は包装に格付の表示を付する場合（瓶のふたに格付の表示を付する場合を除く。）に限る。）並びに農産物缶詰及び農産物瓶詰（たけのこ缶詰及びたけのこ瓶詰（全形及び2つ割りに限る。）、たけのこ大型缶詰（全形（傷を除く。）及び2つ割りに限る。）、もも缶詰及びもも瓶詰（2つ割りに限る。）、なし缶詰及びなし瓶詰（2つ割りに限る。）並びにフルーツみつ豆缶詰及びフルーツみつ豆瓶詰を除く。）	10mm以上
農産物漬物（300g入り未満の容器又は包装に格付けの表示を付する場合に限る。）	7mm以上

炭酸飲料（瓶のふたに格付の表示を付する場合に限る。）及び果実飲料（瓶のふたに格付の表示を付する場合に限る。）	5mm以上

(2) 円の縁の幅は、円の外径の1/20とする。
(3) JASの文字の高さは、円の外径の3/10とする。
(4) 認定機関名は、円に近接した箇所に記載すること。なお、認定機関名は、略称を記載することができる。
(5) 炭酸飲料（瓶のふたに格付の表示をする場合に限る。）若しくは果実飲料（瓶のふたに格付の表示をする場合に限る。）又は表示可能面積がおおむね150cm²以下の飲食料品及び油脂にあつては、認定機関名は、省略することができる。

別記様式2

(1) 格付の表示を1個ごとに付する場合の円の外径は、次のとおりとする。

区　　分	格付の表示を1個ごとに付する場合の円の外径
ぶどう糖（全糖ぶどう糖を除く。）	20mm以上
ベーコン、ハム類（骨付きハム及びラックスハムを除く。）、プレスハム、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ、リオナソーセージ、セミドライソーセージ及びドライソーセージ、しようゆ（1,800ml入り以上の容器又は包装に格付けの表示を付する場合に限る。）、ハンバーガーパティ、チルドハンバーグステーキ並びに干しそば	15mm以上
たけのこ缶詰及びたけのこ瓶詰（全形及び2つ割りに限る。）、たけのこ大型缶詰（全形（傷を除く。）及び2つ割りに限る。）、もも缶詰及びもも瓶詰（2つ割りに限る。）、なし缶詰及びなし瓶詰（2つ割りに限る。）並びにフルーツみつ豆缶詰及びフルーツみつ豆瓶詰、しようゆ（201ml入り以上1,800ml入り未満の容器又は包装に格付けの表示を付する場合に限る。）、ジヤム類、ウスターソース類、トマトケチヤップ、チルドミートボール、煮干魚類並びにコンビーフ缶詰及びコンビーフ瓶詰	10mm以上
しようゆ（200ml入り以下の容器又は包装に格付けの表示を付する場合に限る。）	7mm以上

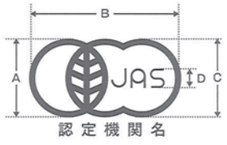
(2) 円の縁の幅は、円の外径の1/20とする。
(3) JASの文字の高さは、円の外径の3/10とする。
(4) 等級の文字の高さは、円の外径の1/5とする。
(5) たけのこ缶詰及びたけのこ瓶詰（全形及び2つ割りに限る。）、たけのこ大型缶詰（全形（傷を除く。）及び2つ割りに限る。）、もも缶詰及びもも瓶詰（2つ割りに限る。）、なし缶詰及びなし瓶詰（2つ割りに限る。）並びにフルーツみつ豆缶詰及びフルーツみつ豆瓶詰並びにコンビーフ缶詰及びコンビーフ瓶詰の等級並びにジヤム類及びウスターソース類の等級が標準の場合には、等級の表示を省略することができる。
(6) 等級及び認定機関名は、円に近接した箇所に記載すること。なお、認定機関名は、略称を記載することができる。

(7) 表示可能面積がおおむね150cm²以下の飲食料品及び油脂にあつては、認定機関名は、省略することができる。

別記様式3（第2条関係）

(1) Aは、15mm以上とする。
(2) Bは、Aの4/13とし、Cは、Aの19/13とする。
(3) 認定機関名は、略称を記載することができる。

別記様式4（第2条関係）



(1) Aは、5mm以上とする。
(2) Bは、Aの2倍とし、Dは、Cの3/10とする。
(3) 認定機関名の文字の高さは、Dと同じとする。
(4) 認定機関名は、略称を記載することができる。

別記様式5（第2条関係）

(1) Aは、15mm以上とする。
(2) Bは、Aの5/4とし、C及びDは、Aの3/8とし、Eは、Aの1/8とする。
(3) 認定機関名は、略称を記載することができる。

即席めんについての登録格付機関となるための登録基準の改正経過概要

告示番号 規格制定日 （西暦）	制定及び改正の概要	制定及び改正の経緯
農林省告示第1123号 昭和40年9月22日制定 （1965年）	・JAS項目の分析に必要な機械器具の基準、格付する者の資格要件、必要人員数、格付を行う区域が定められた。 （詳細は 別紙18 ）	即席めん類のJAS規格の制定に併せて、試料の分析を行う登録格付機関となるための基準が制定された。

農林省告示第1186号 昭和40年10月6日 (1965年)	・即席めん類の格付を行う登録格付機関として登録された。	社団法人日本即席食品工業協会が即席めん類の格付を行う機関として農林省に申請し承認され登録された。
農林水産省告示第816号 平成4年7月23日 (1992年)	・所在地を台東区浅草橋五丁目5番5号に変更した旨告示された。	事務所の移転に伴い登録住所を変更し登録された。
農林水産省告示第1343号 平成12年10月12日 (2000年)	・登録格付機関から登録認定機関として新たに登録された。	JAS法の改正に伴い、格付を認定工場自らが行う制度となったため、登録認定機関として申請し、登録された。
農林水産省告示第205号 平成18年3月31日 (2006年)	・新たな登録認定機関として有限責任中間法人　日本即席食品認定協会が設立された。 ・平成18年4月以降全ての認定工場は有限責任中間法人日本即席食品認定協会の認定を受けた。	JAS法の改正に伴い、登録認定機関が認定する者から公正な第三者機関であることが求められたことから、業界団体である日本即席食品工業協会は要件を満たさないことが明らかになった。 このため、日本即席食品工業協会から独立した有限責任中間法人日本即席食品認定協会を新たに設立し、登録された。
平成22年4月1日 (2010年)	・中間法人法の廃止に伴い、一般社団法人日本即席食品認定協会へ組織が変更となった。	有限責任中間法人の根拠となる中間法人法が廃止されたことから、一般社団法人へ移行することとなり、平成21年から作業を開始し、平成22年4月1日に作業が完了した。

別紙18

即席めん類についての登録格付機関となるための登録基準(昭和40年農林省告示第1123号)

事　項	基　準
格付けのため使用する設備、機械及び器具	定温乾燥器、化学天びん(感量が0.1ミリグラム以下のもの)、上皿天びん(感量が0.1グラム以下のもの)、ソツクスレー脂肪抽出装置、電気マツフル炉、標準ふるい、粉砕機、恒温器、ノギス及びガラス器具
格付けに従事する者の資格	1　旧中等学校令(昭和18年勅令第36号)による中等学校若しくは学校教育法(昭和22年法律第26号)による高等学校において食品の製造若しくは加工に関する学科を修得した者又はこれらと同等以上の資格を有する者で、3年以上食品の検査に従事した経験を有するもの 2　旧専門学校令(明治36年勅令第61号)による専門学校若しくは学校教育法による大学において食品の製造若しくは加工に関する学科を修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、1年以上食品の検査に従事した経験を有するもの
格付けに従事する者の人員	年間格付け予定件数に相当する数を500で除して得た数以上の人員
格付けを行なう区域	全国の区域

即席めん品質表示基準の改正経過概要

告示番号 規格制定日 (西暦)	制定及び改正の概要	制定及び改正の経緯
農林省告示第1572号 昭和47年8月25日 (1972年)	・一括表示する事項(品名、原材料名、内容量、製造年月日、調理方法、製造業者等)、表示の様式、表示禁止事項が定められた。 ・原材料名はめん、添付調味料又はかやく、食品添加物の区分で重量の多いもの順に記載し、内容量と併せてめん重量を表示することとされた。 (詳細は 別紙19)	昭和43年に消費者保護基本法が制定され、この付帯決議にJAS規格の品質表示基準の拡大が盛り込まれた。 これを受けて農林物資規格法が農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律に改正され、品質表示の一層の拡充が求められた。 JAS規格による格付は任意であることから格付を行わない事業者の表示についても整理することを求める声が多く、即席めん類も中華めん、和風めん、欧風めん等の多様化が進み、その範囲を洗い直し、個別品目の分類を明確に整理し、格付を行わない事業者を含めわかりやすい表示によって内容物を十分示すことが求められた。 このため、JAS規格に定められていた表示の基準を義務化するための検討が行われ、表示の方法が詳細に定められた。
農林省告示第904号 昭和51年10月8日 (1976年)	・一括表示する事項に賞味期間と保存方法が追加された。	他のJAS規格に先駆け初めて製造年月日に併せて賞味期間を表示することとされた。
農林水産省告示第1641号 平成12年12月19日 (2000年)	・加工食品品質表示基準と重複する項目が整理された。	平成11年のJAS法改正により医薬品及び酒類を除く全ての加工食品、生鮮食品を対象とした横断的にかかる品質表示基準の検討が進められ、平成12年3月31日加工食品品質表示基準が制定された。 即席めんの表示は加工食品品質表示基準により表示するとともに、即席めん類品質表示基準にも従うこととされた。
農林水産省告示第931号 平成16年4月15日 (2004年)	・「スナックめん」の名称が「即席カップめん」に変更された。 ・即席めん類のJAS規格から「即席欧風めん」の基準は削除されたが、表示の基準としては残された。 (詳細は 別紙20)	前述の即席めん類のJAS規格の見直しに伴い所要の改定が行われた。 カップめんのかやくのうち特定のものを強調した表示が市場に増えたことから、強調した際の基準が制定された。
農林水産省告示第487号 平成21年4月9日 (2009年)	・即席めんのJAS規格の定義に合わせ整理が行われた。 ・名称の基準を削除し、加工食品品質表示基準によることとされた。 ・強調できるかやくの量が調理後のめんの重量の2%以上とされた。 (詳細は 別紙21)	前述の即席めん類のJAS規格と生タイプ即席めんのJAS規格の一本化に伴い、即席めん類品質表示基準と後述の生タイプ即席めん品質表示基準が一本化され、即席めん品質表示基準とされた。 基準を整理し、それまで即席めん類と生タイプ即席めんで異なっていたかやくの強調に関する基準が一本化された。

別紙19

即席めん類品質表示基準（昭和47年農林省告示第1572号）

（一括表示事項）

第1条　即席めん類の品質表示に関し、製造業者（販売業者が製造業者との合意等により製造業者に代わってその品質に関する表示を行なうこととなっている場合にあっては、販売業者。以下「製造業者等」という。）が即席めん類の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、次のとおりとする。

(1)　品名

(2)　原材料名

(3)　内容量

(4)　製造年月日（輸入品で製造年月日が不明のものにあっては、輸入年月日）

(5)　調理方法

(6)　製造業者等（輸入品にあっては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所

（表示の方法）

第2条　前条第1号から第4号までに掲げる事項の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1)　品　名

即席中華めんにあっては「即席中華めん」と、即席和風めんにあっては「即席和風めん」と、即席欧風めんにあっては「即席欧風めん」と、スナックめんにあっては「スナックめん」と記載すること。

(2)　原材料名

使用した原材料を次のアからウの区分により、製品に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからウまでに規定するところにより記載すること。

ア　めんの原料は、「めん」（味付けしたものにあっては「味付めん」、油処理したものにあっては「油揚げめん」）の文字の次に、かっこを付して当該原料の多いものから順に、「小麦粉」、「そば粉」、「植物性たん白」、「卵粉」、「天然ガム」、「調味料」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、乳化又は着色するために使用したものにあっては、「乳化剤」又は「着色料」と記載することができる。

イ　添附してある調味料又はかやくの原料は、「添附調味料、かやく」（調味料のみを添附してあるものにあっては、「添附調味料」）の文字の次に、かっこを付して当該原料の多いものから順に、「とり肉エキス」、「えび」、「のり」、「ねぎ」、「食塩」、「糖類」、「植物油脂」、「香辛料」、「トマトケチャップ」、「植物性たん白」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、乳化又は着色するために使用したものにあっては、「乳化剤」又は「着色料」と記載することができる。

ウ　食品添加物

食品添加物は、下記により、めんに添加したものにあってはめんの原料に、添附してある調味料またはかやくに添加したものにあっては添附してある調味料またはかやくの原料に含めて記載する。

(ア)　食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「規則」という。）別表第2に掲げる添加物（規則別表第5に掲げるものを除く。）であって、めんの弾力性、粘性等を高めるために使用したもののうち、かんすいにあっては「かんすい」と、かんすい以外のものにあっては「めん質改良剤」と記載するか、又はその固有の名称を、乳化、着色又は味を調整するために使用したものにあっては「乳化剤」、「着色料」若しくは「調味料」と記載するか、又はその固有の名称を記載すること。

(イ)　規則別表第5に掲げる添加物にあっては、当該添加物又は同表下欄に掲げる物を含む旨を記載すること。

(3)　内容量

内容重量（調味料又はかやくを添附してあるものにあっては、内容重量及びめんの重量）をグラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(4)　製造年月日

次の例のいずれかにより記載すること。

ア　昭和47年11月1日

イ　47.11.1

ウ　1972.11.1

2　前条に規定する事項の表示は、別記様式により、即席めん類の容器又は包装の見やすい箇所にしなければならない。

第3条　次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

(1)　即席和風めんについてそば粉の配合割合が30％未満のものにおけるそばの用語

(2)　第1条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

(3)　その他内容物を誤認させるような文字、絵その他の表示

別記様式（第3条関係）

品	名
原材料名	
内	容　量
製造年月日	
調理方法	
製	造　者

備　考

1　表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。

2　表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字とし、書体はゴシックとすること。

3　原材料名の表示のうち、規則別表第5に掲げる添加物を含む場合における当該添加物に係る表示は、他の原材料の表示と行をかえてすること。

4　製造年月日又は調理方法をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の製造年月日又は調理方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

5　輸入品であって輸入年月日を表示する場合は、この様式中「製造年月日」を「輸入年月日」とすること。

6　表示を行なう者が販売業者である場合にあっては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。

7　輸入品にあっては、6にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。

8　この様式は、たて書とすることができる。

別紙20

即席めん類品質表示基準（平成16年農林水産省告示第931号）

（趣　旨）

第1条　即席めん類（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。

（定　義）

第2条　この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用　語	定　義
即席めん類	次に掲げるものをいう。 1　小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあっては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであって、簡便な調理操作により食用に供するもの（生タイプ即席めん品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1642号）第2条に規定する生タイプ即席めん及びチルド温度帯で保存するものを除く。） 2　1にかやくを添付したもの
即席中華めん	即席めん類のうち、小麦粉又はこれに植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料とし、かんすいを用いて作られたものをいう。
即席和風めん	即席めん類のうち、小麦粉（デュラムセモリナの占める重量の割合が30％未満のものに限る。この欄において同じ。）若しくは小麦粉及びそば粉又はこれらにやまのいも粉、植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料として作られたものをいう。
即席欧風めん	即席めん類のうち、小麦粉（デュラムセモリナの占める重量の割合が30％以上のものに限る。）又はこれに卵粉等を加えたものを原料として作られたものをいう。

即席カップめん	即席めん類のうち、食器として使用できる容器にめんを入れ、かやくを添付したものをいう。
調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。
かやく	ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等めん及び調味料以外のものをいう。

（義務表示事項）

第3条　製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が即席めん類の容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、調理方法とする。

2　即席カップめんにあっては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、使用上の注意とする。

（表示の方法）

第4条　名称、原材料名、内容量及び使用上の注意の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1)　名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、即席中華めんにあっては「即席中華めん」と、即席和風めんにあっては「即席和風めん」と、即席欧風めんにあっては「即席欧風めん」と、即席カップめんにあっては「即席カップめん」と記載すること。

(2)　原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のア及びイの順に、それぞれア及びイに定めるとことにより記載すること。

ア　食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。

(ア)　めんにあっては、「めん」（味付けしたもので油処理により乾燥しないものにあっては「味付けめん」、油揚げめんにあっては「油揚げめん」、味付け油揚げめんにあっては「味付け油揚げめん」）の文字の次に括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「植物性たん白」、「卵粉」、「食塩」、「植物油脂」、「ラード」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

(イ)　調味料及びかやくにあっては、「鶏肉エキス」、「しょうゆ」、「食塩」、「糖類」、「植物油脂」、「トマトケチャップ」、「牛肉」、「えび」、「卵」、「植物性たん白」、「のり」、「ねぎ」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

イ　食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3)　内容量

調味料、かやく又はやくみを添付したものにあっては、加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容重量及びめんの重量をグラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(4)　使用上の注意

容器を加熱するものにあっては「調理中及び調理直後は、容器に直接手を触れないこと」等と、容器を加熱しないものにあっては「やけどに注意」等と記載すること。

2　加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるものとする。この場合において、同項第1号中「別記様式により」とあるのは、「名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、使用上の注意、原産国名及び製造者の順に」と読み替えるものとする。ただし、調理方法又は使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、調理方法又は使用上の注意の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

3　前項ただし書の規定により使用上の注意を他の箇所に記載する場合には、その表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）に規定する10ポイントの活字以上のものとしなければならない。

（表示禁止事項）

第5条　加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(1)に掲げる事項については調理後の液汁とめんの重量比が1以上のもの（以下「汁もの」という。）にあってかやくの総量が6%以上であり、かつ、表示されたかやくの量がそれぞれ3%以上である場合及び汁もの以外のものにあってかやくの総量が4%以上であり、かつ、表示されたかやくの量がそれぞれ2%以上である場合、(3)に掲げる事項については即席めん類の日本農林規格（昭和47年8月25日農林省告示第1571号）第6条に規定する規格による格付が行われたものに表示する場合は、この限りでない。

(1)　かやくのうち特定のものを特に強調する用語

(2)　そば粉の配合割合が30%未満のものにあっては、そばの用語

(3)　「上級」又は「標準」の用語

(4)　前号に掲げる等級を占めす用語と紛らわしい用語

(5)　第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

別紙21

即席めん品質表示基準（平成21年農林水産省告示第487号）

（趣　旨）

第1条　即席めん（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。

（定　義）

第2条　この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用　語	定　義
即席めん	次に掲げるものをいう。 1　小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあっては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであって、簡便な調理操作により食用に供するもの（冷凍したもの及びチルド温度帯で保存するものを除く。） 2　1にかやくを添付したもの
生タイプ即席めん	即席めんのうち、めんを蒸し、又はゆで、有機酸溶液中で処理した後に加熱殺菌したものをいう。
添付調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。
かやく	ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等めん及び添付調味料以外のものをいう。

（表示の方法）

第3条　原材料名及び内容量の表示に際しては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条等1項に規定する製造業者等をいう。）は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1)　原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のア及びイの順に、それぞれア及びイに定めるところにより記載すること。

ア　食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。

(ア)　めんにあっては、「めん」（油処理により乾燥したものにあっては、「油揚げめん」）の文字の次に括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「植物性たん白」、「卵粉」、「食塩」、「植物油脂」、「ラード」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

(イ)　添付調味料及びかやくにあっては、「鶏肉エキス」、「しょうゆ」、「糖類」、「香辛料」、「油揚げ」、「もち」、「メンマ」、「野菜天ぷら」、「牛肉」、「えび」、「卵」、「植物性たん白」、「のり」、「ねぎ」、「わかめ」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

イ　食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

⑵　内容量

添付調味料、かやく又はやくみを添付したものにあっては、加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容重量及びめんの重量をグラムの単位で、単位を明記して記載すること。

（その他の表示事項及びその表示の方法）

第4条　製造業者等は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項に規定する事項のほか、次に定める事項を次に定めるところにより表示しなければならない。ただし、⑵に掲げる事項については、食器として使用できる容器にめんを入れているもの以外のものにあっては、この限りでない。

⑴　容器又は包装の見やすい箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305（1962）に規定する8ポイント（表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあっては、5.5ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた活字で、調理方法を記載すること。

⑵　容器を加熱するものにあっては「調理中及び調理直後は、容器に直接手を触れないこと」等と、容器を加熱しないものにあっては「やけどに注意」等と、前号に規定する方法により記載する。

（表示禁止事項）

第5条　加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、⑵に掲げる事項については、かんすいを使用している場合は、この限りでない。掲げる事項については調理後のめんの重量及び調理後の強調する重量の百分率とする。

⑴　かやくのうち特定のものを特に強調する用語。ただし、調理後の当該かやくの重量が調理後のめんの重量の2%以上である場合は、この限りでない。

⑵　「中華めん」の用語

⑶　そば粉を使用しているものであって、そば粉の配合割合が30%未満のものにあっては、そばの用語

⑷　第4条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

⑸　生タイプ即席めん以外のものにあっては、「生タイプ」の用語

生タイプ即席めん品質表示基準の改正経過概要

告示番号 規格制定日 （西暦）	制定及び改正の概要	制定及び改正の経緯
農林水産省告示第606号 平成9年3月31日 （1997年）	・一括表示する事項（品名、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、製造業者等）、使用上の注意、表示の様式、表示禁止事項が定められた。 ・即席めん類の品質表示基準を参考に原材料はめんと添付調味料及びかやく、食品添加物の順で重量の多いもの順に表示することとされた。 ・かんすいを用いたもののみ中華めんの表示が行えることとされた。 （詳細は 別紙22 ）	生タイプ即席めんのJAS規格制定に併せて、表示の基準を策定することとなり、JAS規格同様、生タイプLLめん懇話会にて検討を行い策定された。
農林水産省告示第1642号 平成12年12月19日 （2000年）	・加工食品品質表示基準と重複する項目が整理された。 ・名称、原材料、内容量は加工食品品質表示基準によらず表示することとされた。 ・生タイプ即席めん固有の事項として使用上の注意、調理方法を表示することとされた。	前述の加工食品品質表示基準の制定により生タイプ即席めんの表示は加工食品品質表示基準により表示するとともに、生タイプ即席めん品質表示基準にも従うこととされた。
農林水産省告示第931号 平成16年4月15日 （2004年）	・商品名に「生タイプ」の文言がないものについては「生タイプ」と表示することとされた。 ・使用上の注意に容器を加熱しないものはやけどに注意等と表示することとされた。 （詳細は 別紙23 ）	前述の生タイプ即席めんのJAS規格の見直しに伴い所要の改定が行われた。
平成21年4月9日　廃止 （2009年）	・即席めん類品質表示基準と一本化し廃止された。	前述の即席めん類のJAS規格と生タイプ即席めんの日本農林規格の一本化に伴い、即席めん類品質表示基準と後述の生タイプ即席めん品質表示基準が一本化され即席めん品質表示基準とされた。

別紙22

生タイプ即席めん品質表示基準（平成9年農林水産省告示第606号）

（適用の範囲）

第1条　この基準は、生タイプ即席めんに適用する。

（定義）

第2条　この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用　語	定　義
生タイプ即席めん	小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて練り合わせたものを製めんした後、蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理したものを、加熱殺菌したもののうち、添付調味料を添付したものであって、簡便な調理操作により食用に供するものをいう。
添付調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるものをいう。
かやく	油揚げ、てんぷら、もち、わかめ、ねぎ、チャーシュー等めん及び添付調味料以外のものをいう。

（一括表示事項）

第3条　生タイプ即席めんの品質に関し、製造業者（販売業者が製造業者との合意等により製造業者に代わってその品質に関する表示を行うこととなっている場合にあっては、販売業者。以下「製造業者等」という。）が生タイプ即席めんの容器又は包装に一括して表示すべき事項は、次のとおりとする。

品名
原材料名
内容量
賞味期限（品質保持期限）
保存方法
調理方法
製造業者等（輸入品にあっては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所

2　容器を加熱するものにあっては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、前項各号に掲げるもののほか、使用上の注意とする。

3　輸入品にあっては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、第1項各号に掲げるもののほか、原産国名とする。

（表示の方法）

第4条　前条第1項第1号から第5号まで及び同条第2項に掲げる事項の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

品名

「生タイプ即席めん」と記載すること。

原材料名

使用した原材料をそれぞれア及びイの順に、次に定めるところにより記載すること。

ア　食品添加物以外の原材料は、製品に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。

めんにあっては、「めん」の文字の次に括弧を付して、製品に占める重量の割合の多いものから順に、「小麦粉」、「そば粉」、「植物性たん白」、「卵」、「食塩」等と記載すること。

添付調味料及びかやくにあっては、「もち」、「めんつゆ」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

イ　食品添加物は、製品に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第5条第1項第1号ホ及び第2号、第10項並びに第11項の規定に従い記載すること。

内容量

内容重量及びめんの重量をグラムの単位で、単位を明記して記載すること。

賞味期限（品質保持期限）

賞味期限（品質保持期限）（容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、その製品として期待されるすべての品質特性を十分保持しうると認められる期限をいう。以下同じ。）を、次に定めるところにより記載すること。

ア　次の例のいずれかにより記載すること。

平成9年1月

9.1

1997.1

97.1

イ　アの規定にかかわらず、次の例のいずれかにより記載することができる。

平成9年1月1日

9.1.1

1997.1.1

97.1.1

保存方法

製品の特性に従って、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「冷蔵及び冷凍を避けて、保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあっては、常温で保存する旨を省略することができる。

使用上の注意

「調理中及び調理直後は、容器に直接手を触れないこと」等と記載すること。

2　前条に規定する事項の表示は、別記様式により、容器又は包装の見やすい箇所にしなければならない。

（表示禁止事項）

第5条　次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

かやくのうち特定のものを特に強調する用語。ただし、次に掲げる場合を除く。

ア　調理後の液汁とめんの重量比が1以上のもの（以下「汁もの」という。）にあっては、かやくの総量が5%以上であり、かつ、表示されたかやくの量がそれぞれ2.5%以上である場合

イ　汁もの以外のものにあっては、かやくの総量が2.5%以上であり、かつ、表示されたかやくの量がそれぞれ1.25%以上である場合

「中華めん」の用語又はこれと紛らわしい用語（かんすいを使用している場合を除く。）

「そば」の用語又はこれと紛らわしい用語（そば粉の配合割合が30%以上である場合を除く。）

第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

別記様式（第4条関係）

品	名
原材料名	
内	容	量
賞味期限	
保存方法	
調理方法	
使用上の注意	
原産国名	
製	造	者

備　考

1　表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。

2　表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）（以下「JIS Z8305」という。）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあっては、JIS Z8305に規定する6ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。

3　賞味期限、調理方法又は使用上の注意をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限、調理方法又は使用上の注意の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、賞味期限を他の箇所に記載するときは、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができ、使用上の注意を他の箇所に記載するときは、表示に用いる文字をJIS Z8305に規定する10ポイントの活字以上のものとすること。

4　この様式中「賞味期限」とあるのは、これに代えて「品質保持期限」と記載することができる。

5　保存方法の表示を省略するものにあっては、この様式中「保存方法」を省略すること。

6　容器を加熱するもの以外のものにあっては、この様式中「使用上の注意」を省略すること。

7　表示を行う者が販売業者である場合にあっては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。

8　輸入品にあっては、7にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。

9　輸入品以外のものにあっては、この様式中「原産国名」を省略すること。

この様式は、縦書きとすることができる。

別紙23

生タイプ即席めん品質表示基準（平成16年農林水産省告示第931号）

（趣　旨）

第1条　生タイプ即席めん（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。

（定　義）

第2条　この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用　語	定　義
生タイプ即席めん	小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて練り合わせたものを製めんした後、蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理したものを、加熱殺菌したもののうち、添付調味料を添付したものであって、簡便な調理操作により食用に供するものをいう。
添付調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるものをいう。
かやく	油揚げ、てんぷら、もち、わかめ、ねぎ、チャーシュー等めん及び添付調味料以外のものをいう。

（義務表示事項）

第3条　製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が生タイプ即席めんの容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、調理方法とする。

2　製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、使用上の注意とする。ただし、軟包装の袋に入った生タイプ即席めんであって、鍋等に移し替えた上加熱して調理するものに表示する場合は、この限りでない。

（表示の方法）

第4条　名称、原材料名、内容量及び使用上の注意の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1)　名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、「生タイプ即席めん」と記載すること。

(2)　原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のア及びイの順に、それぞれア及びイに定めるところにより記載すること。

ア　食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。

(ア)　めんにあっては、「めん」の文字の次に括弧を付して、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、「小麦粉」、「そば粉」、「植物性たん白」、「卵」、「食塩」等と記載すること。

(イ)　添付調味料及びかやくにあっては、「もち」、「めんつゆ」とその最も一般的な名称をもって記載すること。

イ　食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3)　内容量

加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容重量及びめんの重量をグラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(4)　使用上の注意

容器を加熱するものにあっては「調理中及び調理直後は、容器に直接手を触れないこと」等と、容器を加熱しないものにあっては「やけどに注意」等と記載すること。

2　加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「義務表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるものとする。この場合において、同項第1号中「別記様式により」とあるのは、「名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、使用上の注意、原産国名及び製造者の順に」と読み替えるものとする。ただし、調理方法又は使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、調理方法又は使用上の注意の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

3　前項ただし書の規定により使用上の注意を他の箇所に記載する場合には、その表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）（以下「JISZ8305」という。）に規定する10ポイントの活字以上のものとしなければならない。

（その他の表示事項及びその表示の方法）

第5条　商品中に「生タイプ」の文字のないものにあっては、製造業者等は、義務表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、JISZ8305に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、「生タイプ」の用語を表示しなければならない。

（表示禁止事項）

第6条　加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(1)に掲げる事項については調理後の液汁とめんの重量比が1以上のもの（以下「汁もの」という。）にあってかやくの総量が5%以上であり、かつ、表示されたかやくの量がそれぞれ2.5%以上である場合及び汁もの以外のものにあってかやくの総量が2.5%以上であり、かつ、表示されたかやくの量がそれぞれ1.25%以上である場合、(2)に掲げる事項についてはかんすいを使用している場合、(3)に掲げる事項についてはそば粉の配合割合が30%以上である場合は、この限りでない。

(1)　かやくのうち特定のものを特に強調する用語

(2)　「中華めん」の用語又はこれと紛らわしい用語

(3)　「そば」の用語又はこれと紛らわしい用語

(4)　第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

公正競争規約、同細則及び協議会会則とその改正経過について

●即席めん製造業における景品類の提供の制限に関する公正競争規約及び実施細則改正経過概要

告示番号 規格制定日 （西暦）	制定及び改正の概要	制定及び改正の経緯
公正取引委員会告示第12号 昭和41年3月25日 （1966年）	・景品の定義と提供の際に許容される金額が定められた。 （詳細は 別紙24 ）	昭和37年のニセ牛缶事件を契機に、消費者に販売する商品の表示や景品が公正な競争を阻害する恐れがあることから不当景品類及び不当表示防止法が制定され、当時成長著しかった即席めん業界においても過度な景品による不当な顧客の誘因を禁止するため定められた。
公正取引委員会告示第12号 昭和41年12月19日 （1966年）	・景品提供の細部について規定及び違反者に対する措置が追加された。	景品に該当するか判別しにくいのものが出てきたことから細部を詳細にし、違反した者への対応が加えられた。
公正取引委員会告示第10号 平成3年4月25日 （1991年）	・実態のない基準を削除し改正された。	規約制定後20年が経過し、社会情勢の変化から見直しをもとめられたため改正が行われた。
公正取引委員会告示第69号 平成21年6月15日 （2009年）	・即席めん類から即席めんに変更する等改正された。	前述の即席めん類品質表示基準と生タイプ即席めん品質表示基準の統合による即席めん品質表示の改正に伴い所要の改定が行われた。
消費者庁告示第14号 平成23年1月21日 （2011年）	・関係個所を消費者庁に変更する等改正された。 （詳細は 別紙25 ）	規約の所管が公正取引委員会から消費者庁へ移管したことから関連個所の修正が行われた。

別紙24

即席めん類製造業における景品類の提供の制限に関する公正競争規約及び実施細則
（昭和41年公正取引委員会告示第12号）

規　約	実施細則
（目的） 第1条　この公正競争規約（以下「規約」という。）は、即席めん類の取引に付随して景品類を提供する行為の制限を実施することにより、即席めん類製造業における公正な競争秩序を維持確立することを目的とする。	
（定義） 第2条　この規約において「即席めん類」とは、次に定めるものをいう。 (1)　小麦粉を主原料とし、これにめん質改良剤（かんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものをいう。）及び水を加えて製めんし、乾燥したものであって調味料をねり込み、若しくはその他の方法で味付けし、又は調味料を添付し、短時間で調理することができるものをいう。	第1条　公正競争規約（以下「規約」という。）第2条に規定する即席めん類とは、「即席めん類の日本農林規格」（昭和40年9月1日農林水産省告示第1044号）第2条に定める即席一号めん及び即席二号めんをいい、同規格第3条に定める規格に合格するか否かは問わない。 2　前項に規定する即席めん類であるか否かの判定に疑義を生じた場合は、日本ラーメン工業公正取引協議会の査定に基づき監督官庁の裁定を受けるものとする。

規　約	実施細則
2　この規約において「即席めん類製造業」とは、即席めん類を製造する事業をいう。 3　この規約において「景品類」とは、顧客を誘引する手段として、方法のいかんを問わず、即席めん類製造業者が自己の供給する即席めん類の取引に附随して、相手方に提供する物品、金銭その他の経済上の利益であって、次に掲げるものをいう。ただし、正常な商慣習に照らして値引と認められる経済上の利益及び正常な商慣習に照らして当該取引に係る商品に附属すると認められる経済上の利益は、含まない。 (1)　物品及び土地、建物その他の工作物	第2条　規約約第2条第3項第1号に規定する「物品」には同一商品（購買を条件とした見本又は試食品を含む。）の提供を含むものとする。 第3条　開箱通知券及びこれに類似するものをもって提供する物品その他経済上の利益は、景品類とみなす。
(2)　金銭、金券、預金証書、当せん金附証票及び公社債、株券、商品券その他の有価証券	
(3)　きょう応（映画、演劇、スポーツ、旅行その他催物等への招待又は優待を含む。）	第4条　取引の相手方に対する訪問又は取引の相手方の不時の来訪の際に行う接待等は、規約第2条第3項第4号に規定する「きょう応」には含まないものとする。
(4)　便益、労務その他の役務	第5条　置廻りは、規約第2条第3項第4号に規定する「便益、労務その他役務」には含まないものとする。
（景品の提供の制限） 第3条　この規約に参加する即席めん類製造業者は、一般消費者に対し景品類を提供してはならない。ただし、次に掲げるものについてはこの限りではない。 (1)　「懸賞による景品類の提供に関する事項の制限」（昭和37年公正取引委員会告示第5号）の範囲内の景品 (2)　取引商品の小売価格の2％以内（新製品の場合は5％以内）の価格の物品 (3)　新製品の見本又は試食品として、その旨を表示して提供する少量の即席めん類 2　この規約に参加する即席めん類製造業者は、即席めん類の販売を業とする者（以下「販売業者」という。）に対し、景品類を提供してはならない。ただし次に掲げるものについては、この限りではない。 (1)　販売者に対して提供する1名につき年間1万円以内の物品又はきょう応	第6条　規約第3条に規定する「新製品」とは、従来販売していた製品と名称意匠又は内容量が異なる製品であって、売出し当初から「3ヶ月以内」のものをいう。ただし、従来販売していない地域に新たに売出す場合を含むものとする。
(2)　販売業者を訪問する際に提供する名刺代わり程度の物品	第7条　規約第3条第2項第2号に規定する「名刺程度の物品」は、1名につき市価500円以内のものとする。ただし、自己の取引の相手方である卸売業者又は大口需要者については5,000円の範囲内で上記金額を増額することができる。
(3)　中元、年末又は年始において、販売業者に対して提供する儀礼程度の物品	第8条　規約第3条第2項第3号に規定する「儀礼程度の物品」は、1名につき市価1,000円以内のものとし、直接配付又は郵送するものに限る。ただし、

規　約	実施細則
	自己の取引の相手方である卸売業者又は大口需要者については10,000円の範囲内で上記金額を増額することができるものとする。
	第9条　規約第3条第2項第1号、第4号及び第5号に規定する「きょう応」の金額には、別途交通費の実費を加算することができる。ただし、加算することができる交通費実費は、販売業者1名につき3,000円までの額とする。
(4)　開業記念、創業記念（5の倍数年月に行うものに限る。）又は社屋若しくは工場の新増改築披露の行事として販売業者に対して提供する1名につき1万円以内の物品又はきょう応 (5)　ゼミナール、見本市、見本展示会等に際してする茶菓、軽食程度のきょう応	第10条　規約第3条第2項第4号に規定する「増改築」は、増改築以前の延建坪数の2分の1以上のものとする。
(6)　新製品の見本又は試食品としてその旨を表示して提供する即席めん類	第11条　規約第3条第2項第6号に規定する「見本又は試食品」の量は、販売業者1店舗につき3袋（卸売業者又は大口需要者については、30袋）以内とし、その提供は、商品と同一の箱に封入又は添付して行ってはならない。
（協議会の業務） 第4条　この規約を円滑かつ効果的に実施するため、日本ラーメン工業公正取引協議会（以下「協議会」という。）を設置する。 2　協議会は、この規約に参加する者をもって構成する。 3　協議会は、次の業務を行う。 (1)　この規約の内容を周知徹底させること。 (2)　この規約に関し、会員若しくは非会員の相談に応じ、又は会員を指導すること。 (3)　この規約に違反する疑いがある事実を調査すること。 (4)　この規約に違反する者に対し、措置を講ずること。 (5)　関係官公庁との連絡に関すること。 (6)　前各号に掲げるもののほか、協議会が必要と認めること。	
（違反に対する調査） 第5条　協議会は、前条第3項第3号の調査をするため、関係人又は参考人から資料の提出、報告又は意見を求めることができること。	
（違反に対する措置） 第6条　協議会は、第3条の規定に違反する行為があると認めるときは、その会員に対し、当該行為を直ちに停止すべき旨又は当該行為を再び行ってはならない旨を文書をもって警告することができる。	第12条　規約第6条の規定による違反者に対する文書による警告は、あらかじめ事務局において略式（口頭又はメモ程度）の警告を発し、なお改まらないものについて常任理事会の議を経て行うものとする。
2　協議会は、前項の規定による警告を受けた会員がその警告に従っていないと認めるときは、当該会員に対し、必要な措置を講ずるよう公正取引委員会に求め、又は50万円以下の違約金を課し、若しくは除名処分をすることができる。	2　文書による警告をうけた者は、再び行わない旨の誓約をした始末書を委員長に提出しなければならない
	3　文書による警告をうけた者が再び違反を行ったときは、常任理事会の議を経て、公正取引委員

規　約	実施細則
	会に必要な措置を求め、違約金を課し、又は除名処分を決定するものとする。
3　協議会は、第1項の規定による措置をし、又は前項の規定により違約金を課し、若しくは除名処分をする措置をしたときは、その旨を公正取引委員会に報告するものとする。	
（実施細則等の制定） 第7条　協議会は、この規約の実施又は協議会の組織及び運営に関する事項について、実施細則又は協議会規則を定めることができる。ただし、法令又はこの規約に抵触するものであってはならない。	

別紙25

即席めん製造業における景品類の提供の制限に関する公正競争規約及び実施細則

（平成23年消費者庁告示第14号）

規　約	実施細則
（目的） 第1条　この公正競争規約（以下「規約」という。）は、即席めんの取引における不当な景品類の提供の制限を定めることにより、不当な顧客の誘引を防止し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択及び事業者間の公正な競争を確保することを目的とする。	
（定義） 第2条　この規約において「即席めん」とは、次に定めるものをいう。 (1)　小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるもの等を加えて練り合わせた後、製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあっては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであって、簡便な調理操作により食用に供するもの（冷凍したもの及びチルド温度帯で保存するものを除く。） (2)　(1)にかやくを添付したもの 2　この規約において「即席めん製造業」とは、即席めんを製造する事業をいう。 3　この規約において「景品類」とは、顧客を誘引する手段として、方法のいかんを問わず、即席めん製造業者が自己の供給する即席めんの取引に附随して、相手方に提供する物品、金銭その他の経済上の利益であって、次のいずれかに該当するものをいう。ただし、正常な商慣習に照らして値引と認められる経済上の利益及び正常な商慣習に照らして当該取引に係る商品に附属すると認められる経済上の利益は、含まない。 (1)　物品及び土地、建物その他の工作物 (2)　金銭、金券、預金証書、当せん金附証票及び公社債、株券、商品券その他の有価証券 (3)　きょう応（映画、演劇、スポーツ、旅行その他催物等への招待又は優待を含む。）	第1条　即席めん製造業における景品類の提供の制限に関する公正競争規約（以下「規約」という。）第2条に規定する即席めんであるか否かの判定に疑義を生じた場合は、日本即席食品工業公正取引協議会（以下「協議会」という。）の査定に基づき監督官庁の裁定を受けるものとする。

規　約	実施細則
(4)　便益、労務その他の役務 (景品の提供の制限) 第3条　この規約に参加する即席めん製造業者は、一般消費者に対し、次に掲げる範囲を超えて景品類を提供してはならない。 (1)　懸賞により提供する景品類にあっては、「懸賞による景品類の提供に関する事項の制限」(昭和52年公正取引委員会告示第3号)の範囲 (2)　懸賞によらないで提供する景品類にあっては、「一般消費者に対する景品類の提供に関する事項の制限」(昭和52年公正取引委員会告示第5号)の範囲 2　即席めん製造業者は、即席めんの販売を業とするものに対し、懸賞により景品類を提供する場合は、「懸賞による景品類の提供に関する事項の制限」の範囲を超えて景品類を提供してはならない。 (協議会の業務) 第4条　この規約の目的を達成するため、日本即席食品工業公正取引協議会(以下「協議会」という。)を設置する。 2　協議会は、この規約に参加する事業者及び「即席めんの表示に関する公正競争規約」に参加する事業者をもって構成する。 3　協議会は、次の業務を行う。 (1)　この規約の内容を周知徹底させること。 (2)　この規約に関し、会員若しくは非会員の相談に応じ、又は会員を指導すること。 (3)　この規約に違反する疑いがある事実を調査すること。 (4)　この規約に違反する者に対し、措置を講ずること。 (5)　関係官公庁との連絡に関すること。 (6)　前各号に掲げるもののほか、協議会が必要と認めること。 (違反に対する調査) 第5条　協議会は、前条第3項第3号の調査をするため、関係人又は参考人から資料の提出、報告又は意見を求めることができること。 (違反に対する措置) 第6条　協議会は、第3条の規定に違反する行為があると認めるときは、その会員に対し、当該行為を直ちに停止すべき旨又は当該行為を再び行ってはならない旨を文書をもって警告することができる。 2　協議会は、前項の規定による警告を受けた会員がその警告に従っていないと認めるときは、当該会員に対し、必要な措置を講ずるよう消費者庁長官に求め、又は50万円以下の違約金を課し、若しくは除名処分をすることができる。	(景品類の提供の制限) 第2条　規約第3条第1項第1号及び第2項の規定により提供する景品類の解釈等については、『「懸賞による景品類の提供に関する事項の制限」の運用基準について』(昭和52年4月1日公正取引委員会事務局長通達第4号)によるものとする。 第3条　規約第3条第1項第2号の規定により提供する景品類の解釈等については、『「一般消費者に対する景品類の提供に関する事項の制限」の運用基準について』(昭和52年4月1日公正取引委員会事務局長通達第6号)によるものとする。 (協議会の業務) 第4条　規約第6条の規定による違反者に対する文書による警告は、あらかじめ事務局において略式(口頭又はメモ程度)の警告を発し、なお改まらないものについて常任理事会の議を経て行うものとする。 2　文書による警告を受けた者は、再び行ったときは、常任理事会の議を経て、消費者庁長官に必要な措置を求め、違約金を課し、又は除名処分を決定するものとする。

規　約	実施細則
3　協議会は、第1項の規定による措置をし、又は前項の規定により違約金を課し、若しくは除名処分をする措置をしたときは、その旨を消費者庁長官に報告するものとする。 (実施細則等の制定) 第7条　協議会は、この規約の実施又は協議会の組織及び運営に関する事項について、実施細則又は協議会規則を定めることができる。ただし、法令又はこの規約に抵触するものであってはならない。	

附　則

この規約の変更は、公正取引委員会及び消費者庁長官の認定の告示があった日から施行する。

●即席めんの表示に関する公正競争規約及び同施行規則

告示番号 規格制定日 (西暦)	制定及び改正の概要	制定及び改正の経緯
公正取引委員会告示第10号 平成12年3月31日 (2000年)	・即席めん類品質表示基準に定めてられていない、栄養成分表示に関する基準や地域名表示を行った際の基準が制定された。 (詳細は 別紙26)	平成8年に栄養改善法の一部が改正され、消費者から栄養成分表示を求める声が高まったことや、即席めんに多く見られる札幌や博多といった地域表示を行った際の基準作りが求められ、検討を重ね制定された。
公正取引委員会告示第68号 平成21年6月15日 (2009年)	・即席めん類から即製めんに変更された。 ・栄養成分表示にゆでこぼしをするものの基準が定められた。	前述の即席めん類品質表示基準と生タイプ即席めん品質表示基準の一本化に伴い所要の改定が行われた。
消費者庁告示第31号 平成23年1月21日 (2011年)	・関係個所を消費者庁に変更する等改正された。 (詳細は 別紙27)	規約の所管が公正取引委員会から消費者庁へ移管したことから関連個所の修正が行われた。

別紙26

即席めん類等の表示に関する公正競争規約及び施行規則(平成12年公正取引委員会告示第10号)

規　約	施行規則
(目　的) 第1条　この公正競争規約(以下「規約」という。)は、不当景品類及び不当表示防止法(昭和37年法律第134号)第12条第1項の規定に基づき、即席めん類等の取引について行う表示に関する事項を定めることにより、一般消費者の適正な商品選択に資するとともに、不当な顧客の誘引を防止し、公正な競争を確保することを目的とする。 (定　義) 第2条　この規約において「即席めん類等」とは、次に定める「即席めん類」及び「生タイプ即席めん」をいう。 (1)　即席めん類 ア　小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて製めんしたもの(かんすいを用	

規　約	施行規則
いて製めんしたもの以外のものにあっては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであって、簡単な調理操作により食用に供するもの（次号に規定する生タイプ即席めん及びチルド温度帯で保存するものを除く。） イ　アにかやくを添付したもの (2)　生タイプ即席めん 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて練り合わせたものを製めんした後、蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理したものを、加熱殺菌したもののうち、調味料を添付したものであって、簡便な調理操作により食用に供するもの。	
2　この規約において「事業者」とは、即席めん類等を製造して販売する事業者、輸入して販売する事業者及びこれらに準ずる事業者をいう。	（定　義） 第1条　即席めん類等の表示に関する公正競争規約（以下「規約」という。）第2条第2項に規定する「これらに準ずる事業者」とは、即席めん類等の製造を他の製造業者に委託して自己の商標又は名称を表示して販売する事業者をいう。
3　この規約において「表示」とは、「不当景品類及び不当表示防止法第2条の規定により景品類及び表示を指定する件」（昭和37年公正取引委員会告示第3号）第2項に規定するものであって、即席めん類等の表示に関する公正競争規約施行規則（以下「施行規則」という。）に定めるものをいう。	2　規約第2条第3項に規定する「施行規則に定めるもの」とは、次に掲げるものをいう。 (1)　商品、容器又は包装による広告その他の表示及びこれらに添付した物による広告その他の表示 (2)　見本、チラシ、カタログ、POPその他これらに類似する物による広告その他の表示（ダイレクトメール、ファクシミリ等によるものを含む。）及び口頭による広告その他の表示（電話によるものを含む。） (3)　ポスター、看板（プラカード及び建物又は電車、自動車等に記載されたものを含む。）、ネオン・サイン、アドバルーンその他これらに類似する物による広告及び陳列物又は実演による広告 (4)　新聞紙、雑誌その他の出版物、放送（有線電気通信設備又は拡声機による放送を含む。）、映写、演劇又は電光による広告 (5)　情報処理の用に供する機器による広告その他の表示（インターネット、パソコン通信等によるものを含む。）
（必要表示事項） 第3条　事業者は、即席めん類等の容器又は包装に、次に掲げる事項をそれぞれ施行規則に定めるところにより、邦文で外部から見やすい場所に明りょうに表示しなければならない。 (1)　名称	（必要表示事項の表示基準） 第2条　規約第3条に規定する必要表示事項は、次に掲げる基準により表示する。 (1)　名称 即席めん類については、別表に定める基準に従い「即席中華めん」、「即席和風めん」、「即席欧風めん」又は「即席カップめん」と、生タイプ即席めんについては「生タイプ即席めん」と表示する。

規　約	施行規則
(2)　原材料名	(2)　原材料名 使用した原材料を食品添加物以外の原材料及び食品添加物の順に次に定めるところにより表示する。 ア　即席めん類 食品添加物以外の原材料は、製品に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより表示する。 (ｱ)　めんにあっては、「めん」（味付けしたもので油処理により乾燥しないものにあっては「味付けめん」、油揚げめんにあっては「油揚げめん」、味付け油揚げめんにあっては「味付け油揚げめん」）の文字の次に括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「植物たん白」、「卵粉」、「食塩」、「植物油脂」、「ラード」等とその最も一般的な名称をもって表示する。 (ｲ)　調味料及びかやくにあっては、「鶏肉エキス」、「しょうゆ」、「食塩」、「糖類」、「植物油脂」、「トマトケチャップ」、「牛肉」、「えび」、「卵」、「植物たん白」、「のり」、「ねぎ」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって表示する。 イ　生タイプ即席めん 食品添加物以外の原材料は、製品に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより表示する。 (ｱ)　めんにあっては、「めん」の文字の次に括弧を付して、製品に占める重量の割合の多いものから順に、「小麦粉」、「そば粉」、「植物たん白」、「卵」、「食塩」等と表示する。 (ｲ)　添付調味料及びかやくにあっては、「もち」、「めんつゆ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。 ウ　食品添加物は、製品に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書きの規定にかかわらず、他の添加物と同様に表示する。
(3)　内容量	(3)　内容量 ア　即席めん類 内容重量（調味料、かやく又はやくみを添付してあるものにあっては、内容重量及びめんの重量）をグラムの単位で、単位を明記して表示する。 イ　生タイプ即席めん 内容重量及びめんの重量をグラムの単位で、単位を明記して表示する。

規　約	施行規則
(4)　賞味期限	(4)　賞味期限 次に定めるところにより表示する。この場合、賞味期限とは、容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、その製品として期待されるすべての品質特性を十分保持しうると認められる期限をいう。 ア　次の例のいずれかにより表示する。 (ア)　平成11年1月 (イ)　1999.1 イ　アの規定にかかわらず、次の例のいずれかにより表示することができる。 (ア)　平成11年1月1日 (イ)　11.1.1 (ウ)　1999.1.1 (エ)　99.1.1
(5)　保存方法	(5)　保存方法 ア　即席めん類 「直射日光を避け、常温で保存すること」等と表示する。ただし、常温で保存するものにあっては、常温で保存する旨を省略することができる。 イ　生タイプ即席めん 製品の特性に従って、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「冷蔵及び冷凍を避けて保存すること」等と表示する。ただし、常温で保存するものにあっては、常温で保存する旨を省略することができる。
(6)　調理方法	(6)　使用上の注意 ア　容器を加熱するものについては、「調理中及び調理直後は、容器に直接手を触れないこと」等と表示する。 イ　容器を加熱しないもの（ただし、袋入りめん（軟包装の袋に入った即席めん類であって、鍋などに移し替えた上加熱して調理するもの）は除く。）については、「やけどに注意」等と表示する。
(7)　使用上の注意	
(8)　原産国名	
(9)　事業者の氏名又は名称及び住所	
(10)　栄養成分	(7)　栄養成分 ア　1食分当たりの熱量及び栄養成分量を、熱量、たんぱく質、脂質、糖質（又は炭水化物）及びナトリウムの順に表示することとし、これら以外の栄養成分を表示する場合は、ナトリウムの次に表示する。この場合、熱量はエネルギーと表示することができる。 イ　ナトリウムの含有量を表示する場合は、めん、かやく等製品全てに含まれる含有量を表示するとともに、汁ものにあっては、その内訳として、調理後のめん、かやく及びやくみにおける含有量と調味料における含有量を区分して表示することとする。この表示にあたっては、めん、かやく及びやくみについては「めん、かやく」等、調味料については「スープ」等と表示することができる。 区分別のナトリウム含有量の表示にあたっては、容器又は包装に記載されている調理方法に基づき調理し、調理終了直後に日本工業規格Z8801（1987）に規定する2000マイクロメートルの網ふるいのふるい目で分別し、ふるい下の液のナトリウム含有量を調味料における含有量とし、めん、かやく及びやくみにおけるナトリウム含有量は、当該製品のナトリウムの総含有量から前記調理後の調味料のナトリウムの含有量を減じた値とする。 （注）汁ものとは調理後の液汁とめんの重量比が1以上のものをいう。

規　約	施行規則
	2　規約第3条に規定する必要表示事項（ただし、同条第10号に規定する栄養成分を除く。）は、次の基準に基づき別記様式1により一括して表示する。 (1)　表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とする。 (2)　表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）（以下「JISZ8305」という。）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とする。ただし、表示可能面積が150平方センチメートル以下のものにあっては、JISZ8305に規定する6ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。 (3)　「賞味期限」、「調理方法」又は「使用上の注意」を別記様式に従い表示することが困難な場合には、同様式の「賞味期限」、「調理方法」又は「使用上の注意」の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。この場合において、「賞味期限」を他の箇所に表示するときは、「保存方法」についても、同様式の「保存方法」の欄に表示箇所を表示すれば、「賞味期限」の表示箇所に近接して表示することができる。「使用上の注意」を他の箇所に表示するときは、表示に用いる文字はJISZ8305に規定する10ポイントの活字以上の大きさの活字とする。ただし、表示可能面積が150平方センチメートル以下のものにあっては、JISZ8305に規定する8ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。 (4)　輸入品以外のものにあっては、別記様式中「原産国名」を省略する。 (5)　「事業者の氏名又は名称及び住所」には、表示を行う事業者が製造業者である場合にあっては「製造者」、販売業者である場合にあっては「販売者」と表示し、氏名又は名称及び住所を表示する。 ただし、輸入品にあっては、これにかかわらず、「輸入者」と表示し、氏名又は名称及び住所を表示する。

<table>
<tr><th>規　約</th><th>施行規則</th></tr>
<tr><td></td><td>(6) 別記様式1は、縦書きとすることができる。
3　規約第3条第10号に規定する栄養成分については、次の基準に基づき別記様式2により表示する。
(1) 表示に用いる文字及び枠の色は背景の色と対照的な色とする。
(2) 表示に用いる文字はJISZ8305に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とする。ただし、表示可能面積が150平方センチメートル以下のものにあっては、JISZ8305に規定する5.5ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。
(3) 別記様式2は、縦書きとすることができる。</td></tr>
<tr><td>(特定事項の表示基準)
第4条　事業者は、即席めん類等について、次の各号に掲げる事項を表示する場合は、当該各号に定めるところによらなければならない。
(1) 特定の原材料を商品名として表示する等当該原材料を使用している旨を強調して表示する場合は、次によることとする。
ア　そば、卵、山芋その他施行規則で定める原材料を強調して表示する場合は、それぞれ施行規則に定めるところによる。
　ただし、即席めん類等の商品名に「焼きそば」又はこれに類似する名称を使用する場合はこの限りでない。
イ　アに規定する原材料以外の原材料について強調して表示する場合は、具体的根拠に基づいて表示することとする。</td><td>(特定事項の表示基準)
第3条　規約第4条第1号アに規定する特定の原材料を使用している旨を強調して表示する場合は、次に掲げる当該原材料の性状ごとに定めた使用原料粉の重量に対する配合割合を満たすこととする。
<table>
<tr><th>原材料名</th><th>性　状</th><th>使用原料粉の重量に対する配合割合</th></tr>
<tr><td>そ　ば</td><td>そば粉</td><td>30パーセント以上</td></tr>
<tr><td rowspan="2">卵</td><td>生　卵</td><td>5パーセント以上</td></tr>
<tr><td>全卵粉</td><td>1パーセント以上</td></tr>
<tr><td rowspan="2">山　芋</td><td>生　芋</td><td>5パーセント以上</td></tr>
<tr><td>粉末山芋</td><td>1パーセント以上</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>(2) 商品名に特定の地域名を表示する等特定の地域名、地域的特徴を意味する事項を表示する場合は、施行規則に定めるところによることとし、その具体的な根拠を併せて表示することとする。
(3) 特定の栄養成分について、含有量が多いこと又は少ないこと、他の食品と比べて含有量が多いこと又は少ないこと等と栄養成分の含有量について強調して表示する場合は、健康増進法(平成14年法律第103号)に基づく栄養表示基準により表示することとする。
(4) 即席めん類等のかやくのうち特定のものを強調して表示する場合は、施行規則に定めるところによる。</td><td>2　規約第4条第2号に規定する地域名、地域的特徴を意味する事項を表示する場合は、当該地域で広く認知されている調理品に使用するめん、スープ、具材等の特徴が再現されているか、又は当該地域に産する原材料、食材等が主たる原材料として使用されていなければならないものとする。
3　規約第4条第4号に規定する特定のかやくを使用している旨を強調して表示する場合は、次に掲げる即席めん類等の区分ごとに定めた当該かやく及び当該かやくを含むすべてのかやくのめんの重量に対する配合割合をそれぞれ満たすこととする。</td></tr>
<tr><td>(5) 調理済みの状態を示す写真等の絵表示をする場合は、実際の内容物と同一のものを使用したものとする。ただし、袋入りめん(軟包装の袋に入った即席めん類であって、鍋等に移し替えた上加熱して調理するもの)については、施行規則に定めるところによる。</td><td>4　規約第4条第5号に規定する袋入りめんについて調理済みの状態を示す写真等の絵表示をする場合には、実際の内容物と同一のものを使用した上、更に他の食素材を使用した状態を表示することができる。ただし、この場合は次の基準のすべてを満たさなければならない。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規　約</th><th>施行規則</th></tr>
<tr><td></td><td>(1)「調理例」、「調理参考例」等(以下、単に「調理例」という。)の用語を絵表示中又は絵表示に近接した見やすい場所に表示すること。
(2)「調理例」等の文字の大きさは、JISZ8305に規定する10ポイントの活字以上の大きさの見やすい活字とすること。
(3)「調理例」等の文字の色は、背景の色と対照的な色とすること。
(4)「調理方法」を表示する箇所に調理例に使用した調理材料等の使用を勧める旨の説明を付記すること。</td></tr>
<tr><td>(6) 即席めん類等のめんの量が多い旨を強調して表示する場合は、施行規則に定めるところによる。</td><td>5　規約第4条第6号に規定する即席めん類等のめんの量が多い旨を強調して表示する場合は、次の基準のすべてを満たすことにより表示することができる。
(1) 比較対照する即席めん類等(以下「比較対照品」という。)より30パーセント以上増量したものであること。
(2) 比較対照品は、自社等における標準的なものとし、「当社比」等と明りょうに表示すること。</td></tr>
<tr><td>(7) 賞、推奨等を受けた旨を表示する場合は、これを受けたものと同一の商品について表示することとし、賞にあっては、受賞の年、受賞者の氏名又は名称、受賞した品評会等の名称を、推奨にあっては、推奨を受けた年、推奨者の氏名又は名称等を表示することとする。

(その他の表示事項等)
第5条　日本即席食品工業公正取引協議会(以下「公正取引協議会」という。)は、第1条の目的を達成するため特に必要があると認める場合には、第3条及び前条に規定する事項のほか、これらの事項に関連する特定の表示事項又は表示基準を施行規則により定めることができる。</td><td></td></tr>
<tr><td>(不当表示の禁止)
第6条　事業者は、即席めん類等の取引に関し、次の各号に掲げる表示をしてはならない。
(1) 客観的な根拠に基づかない「ナチュラル」、「天然」、「自然」、「生」、「フレッシュ」等当該商品の品質が優良であることを意味する表示</td><td>(不当表示の禁止)
第4条　規約第6条に掲げる不当表示に該当する表示内容等を例示すると次のとおりである。
(1)「ナチュラル」、「天然」、「自然」等の表示については、天然の原材料を使用したことが具体的に立証できない場合は、規約第6条第1号に規定する不当表示該当するものとする。
(2) めんについての「生」、「フレッシュ」等の表示については、めんが熱風乾燥等したものであって、「風味」、「感覚」等の注釈的用語を付記した場合に限り、当該表示を行うことができることとする。</td></tr>
<tr><td>(2) 客観的な根拠に基づかない「最高級」、「最優良」、「スペシャル」、「特選」、「高級」等当該商品の品質が優良であることを意味する表示</td><td></td></tr>
</table>

規　約	施行規則
⑶　客観的な根拠に基づかない「手打風」、「熟成」等製造方法の優良性を意味する表示	⑶　「手打風」、「熟成」等の表示については、その特徴を示す製造過程を経たことが具体的に立証できない場合は、規約第6条第3号に規定する不当表示に該当するものとする。
⑷　即席めん類の日本農林規格（昭和47年8月25日農林省告示第1571号）で格付けされたもの以外の即席めん類に「上級」、「標準」及びこれらと誤認されるおそれがある等級を意味する表示 ⑸　客観的な根拠に基づかない「老舗」、「元祖」、「本場」、「代表」、「最古」等伝統性、歴史性を意味する表示 ⑹　原材料の産地又は当該商品の原産国について誤認されるおそれがある表示 ⑺　健康、美容に効能又は効果があるかのように誤認されるおそれがある表示 ⑻　即席めん類等の商品名、商標、意匠その他の事項について、自己と競争関係にある他の事業者の製造又は販売に係るものと同一又は著しく類似した表示	
⑼　賞を受けた事実又は推奨を受けた事実がないにもかかわらず、受賞又は推奨を受けたと誤認されるおそれがある表示	⑷　次に掲げる賞は、規約第6条第9号に規定する「賞を受けた事実がない」ものとして取り扱う。 ア　申請者が全員入賞するような場合の最低の賞 イ　自己が設定した賞 ウ　その他これらに類似する賞
⑽　内容物の保護、品質保全又は製造技術上必要な限度を超えて著しく過大な容器包装を用いること ⑾　他の事業者又はその製品を中傷し、誹謗し又はこれらの信用をき損するような表示 ⑿　即席めん類等でないものを即席めん類等であると誤認されるおそれがある表示 ⒀　前各号に掲げるもののほか商品の内容又は取引条件について、実際のもの又は自己と競争関係にある他の事業者に係るものよりも著しく優良又は有利であると一般消費者に誤認されるおそれがある表示	
（公正取引協議会の事業） 第7条　公正取引協議会は、この規約の目的を達成するため次の事業を行う。 ⑴　この規約の内容の周知徹底に関すること。 ⑵　この規約についての相談及び指導に関すること。 ⑶　この規約の遵守状況の調査に関すること。 ⑷　この規約の規定に違反する疑いがある事実の調査に関すること。 ⑸　この規約の規定に違反する事業者に対する措置に関すること。 ⑹　一般消費者からの苦情処理に関すること。 ⑺　不当景品類及び不当表示防止法その他公正取引に関する法令の普及及び違反の防止に関すること。 ⑻　関係官公庁との連絡に関すること。 ⑼　会員に対する情報提供に関すること。 ⑽　その他この規約の施行に関すること。	

規　約	施行規則
（違反に対する調査） 第8条　公正取引協議会は、第3条、第4条若しくは第6条の規定に違反する事実があると思われるときは、関係者を招致し、事情を聴取し、関係者に必要な事項を照会し、参考人から意見を求め、その他の事実について必要な調査を行う。 2　公正取引協議会に参加する事業者は、前項の規定による公正取引協議会の調査に協力しなければならない。 3　公正取引協議会は、前項の規定に違反して調査に協力しない事業者に対し、当該調査に協力すべき旨を文書をもって警告し、これに従わないときは5万円以下の違約金を課し、又は除名処分をすることができる。	
（違反に対する措置） 第9条　公正取引協議会は、第3条、第4条若しくは第6条の規定に違反する行為があると認めるときは、当該違反行為を行った事業者に対し、当該違反行為を排除するために必要な措置を採るべき旨、その違反行為と同種又は類似の違反行為を再び行ってはならない旨、その他これらに関連する事項を実施する旨を文書をもって警告することができる。 2　公正取引協議会は、前項の規定による警告を受けた事業者がこれに従っていないと認めるときは、当該事業者に対し、50万円以下の違約金を課し、除名処分をし、又は公正取引委員会に必要な措置を講ずるよう求めることができる。 3　公正取引協議会は、前条第3項又は本条第1項若しくは第2項の規定により警告し、違約金を課し、又は除名処分をしたときは、その旨を遅滞なく文書をもって公正取引委員会に報告するものとする。	
（違反に対する決定） 第10条　公正取引協議会は、第8条第3項又は前条第2項の規定による措置（警告を除く。）を採ろうとする場合には、採るべき措置の案（以下「決定案」という。）を作成し、これを当該事業者に送付するものとする。 2　前項の事業者は、決定案の送付を受けた日から10日以内に、公正取引協議会に対して文書をもって異議の申立てをすることができる。 3　公正取引協議会は、前項の異議の申立てがあった場合には、当該事業者に追加の主張及び立証の機会を与え、これらの資料に基づいて更に審理を行い、これに基づいて措置の決定を行うものとする。 4　公正取引協議会は、第2項に規定する期間内に異議の申立てがなかった場合には、速やかに決定案の内容と同趣旨の決定を行うものとする。	
（施行規則の制定） 第11条　公正取引協議会は、この規約の実施及び運営に関する事項について規則を定めることができる。	（細則等の制定） 第5条　公正取引協議会は、規約及び施行規則を実施するため、細則又は運用基準を定めることができる。

<table>
<tr><th>規　約</th><th>施行規則</th></tr>
<tr><td>2　前項の規則を定め、又はこれを変更しようとするときは、事前に公正取引委員会の承認を受けるものとする。

附　則
1　この規約の変更は、公正取引委員会の認定の告示があった日から施行する。
　ただし、第3条第4号に掲げる規定に係る表示については、平成17年7月31日までは、なお従前の例によることができる。
2　この規約の変更の施行前に事業者が行った表示については、なお従前の例によることができる。</td><td>2　前項の細則又は運用基準を定め、変更し、又は廃止しようとするときは、事前に公正取引委員会に届け出るものとする。

附　則
1　この施行規則の変更は、規約の変更について公正取引委員会の認定の告示があった日から施行する。
　ただし、第2条第1項第4号及び変更前の同条第2項第3号に掲げる規定に係る表示については、平成17年7月31日までは、なお従前の例によることができる。
2　この施行規則の変更の施行前に事業者が行った表示については、なお従前の例によることができる。

別表

即席めん類の名称
<table><tr><th>品　目　名</th><th>定　　義</th></tr><tr><td>即席中華めん</td><td>即席めん類のうち、小麦粉又はこれに植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料とし、かんすいを用いてつくられたものをいう。</td></tr><tr><td>即席和風めん</td><td>即席めん類のうち、小麦粉（デュラムセモリナの占める重量の割合が30パーセント未満のものに限る。この欄において同じ。）若しくは小麦粉及びそば粉又はこれらに山芋の粉、植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料としてつくられたものをいう。</td></tr><tr><td>即席欧風めん</td><td>即席めん類のうち、小麦粉（デュラムセモリナの占める重量の割合が30パーセント以上のものに限る。）又はこれに卵粉等を加えたものを原料としてつくられたものをいう。</td></tr><tr><td>即席カップめん</td><td>即席めん類のうち、食器として使用できる容器にめんを入れ、かやくを添付したものをいう。</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規　約</th><th>施行規則</th></tr>
<tr><td></td><td>別記様式1（第2条第2項関係）
<table><tr><td>名　　称
原材料名
内 容 量
賞味期限
保存方法
調理方法
使用上の注意
原産国名
事業者の氏名又は名称及び住所</td></tr></table>
別記様式2（第2条第3項関係）
<table><tr><td>熱量（エネルギー）
たんぱく質
脂質
糖質（炭水化物）
ナトリウム
　（めん、かやく）
　（スープ）
　（その他の栄養成分）</td></tr></table></td></tr>
</table>

別紙27

即席めんの表示に関する公正競争規約及び施行規則（平成23年消費者庁告示第31号）

規　約	施行規則
（目的） 第1条　この公正競争規約（以下「規約」という。）は、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）第11条第1項の規定に基づき、即席めんの取引について行う表示に関する事項を定めることにより、不当な顧客の誘引を防止し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択及び事業者間の公正な競争を確保することを目的とする。	
（定義） 第2条　この規約において「即席めん」とは、次に定めるものをいう。 (1)　小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるもの等を加えて練り合わせた後、製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあっては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであって、簡便な調理操作により食用に供するもの（冷凍したもの及びチルド温度帯で保存するものを除く。） (2)　(1)にかやくを添付したもの	
2　この規約において「事業者」とは、即席めんを製造して販売する事業者、輸入して販売する事業者及びこれらに準ずる事業者であって、この規約に参加するものをいう。	第1条　即席めんの表示に関する公正競争規約（以下「規約」という。）第2条第2項に規定する「これらに準ずる事業者」とは、即席めんの製造を他の製造業者に委託して自己の商標又は名称を表示して販売する事業者をいう。
3　この規約において「表示」とは、顧客を誘引するための手段として、事業者が自己の供給する即席めんの取引に関する事項について行う広告その他の表示であって、次のいずれかに該当するものをいう。 (1)　商品、容器又は包装による広告その他の表示及びこれらに添付した物による広告その他の表示 (2)　見本、チラシ、パンフレット、説明書面その他これらに類似する物による広告その他の表示（ダイレクトメール、ファクシミリ等によるものを含む。）及び口頭による広告その他の表示（電話によるものを含む。） (3)　ポスター、看板（プラカード及び建物又は電車、自動車等に記載されたものを含む。）、ネオン・サイン、アドバルーンその他これらに類似する物による広告及び陳列物又は実演による広告 (4)　新聞紙、雑誌その他の出版物、放送（有線電気通信設備又は拡声機による放送を含む。）、映写、演劇又は電光による広告 (5)　情報処理の用に供する機器による広告その他の表示（インターネット、パソコン通信等によるものを含む。）	

規　約	施行規則
（必要表示事項） 第3条　事業者は、即席めんの容器又は包装に、次に掲げる事項を施行規則に定めるところにより、邦文で外部から見やすい場所に明りょうに表示しなければならない。	（必要表示事項の表示基準） 第2条　規約第3条第1項に規定する必要表示事項は、次に掲げる基準により表示する。
(1)　名称	(1)　名称 その内容を表す一般的な名称を記載する。
(2)　原材料名	(2)　原材料名 使用した原材料を食品添加物以外の原材料及び食品添加物の順に次に定めるところにより表示する。 ア　食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより表示する。 (ア)　めんにあっては、「めん」（油処理により乾燥したものにあっては「油揚げめん」）の文字の次に括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「植物たん白」、「卵粉」、「食塩」、「植物油脂」、「ラード」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって表示する。 (イ)　添付調味料及びかやくにあっては、「鶏肉エキス」、「しょうゆ」、糖類（砂糖及び糖みつを含む。）にあっては「糖類」、「油揚げ」、「もち」、「メンマ」、「野菜てんぷら」、「牛肉」、「えび」、「卵」、「植物性たん白」、「のり」、「ねぎ」、「香辛料」、「わかめ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。 イ　食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）（以下「表示基準府令」という。）第1条第2項第5号及び第4項、第11条並びに第12条の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物にあっては、表示規準府令第1条第2項第5号括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に表示する。
(3)　内容量	(3)　内容量 内容重量（添付調味料又はかやくを添付してあるものにあっては、内容重量及びめんの重量）をグラムの単位で、単位を明記して表示する。
(4)　賞味期限	(4)　賞味期限 次に定めるところにより表示する。この場合、賞味期限とは、容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、その製品として期待されるすべての品質特性を十分保持しうると認められる期限をいう。 ア　次の例のいずれかにより表示するものとする。ただし、(イ)、(ウ)又は(エ)の場合であって、「.」を印字することが困難であるときは、「.」を省略することができるものとする。この場合において、月又は日が1桁の場合は、2桁目は「0」と表示するものとする。

規　約	施行規則
	㈠　平成21年5月 ㈡　21.5 ㈢　2009.5 ㈣　09.5 イ　アの規定にかかわらず、次の例のいずれかにより表示することができる。 ㈠　平成21年5月1日 ㈡　21.5.1 ㈢　2009.5.1 ㈣　09.5.1
(5)　保存方法	(5)　保存方法 「直射日光を避け、常温で保存すること」等と表示する。ただし、常温で保存するものにあっては、常温で保存する旨を省略することができる。
(6)　調理方法	
(7)　使用上の注意	(6)　使用上の注意 ア　容器を加熱するものについては、「調理中及び調理直後は、容器に直接手を触れないこと」等と表示する。 イ　容器を加熱しないもの（ただし、袋入りめん（軟包装の袋に入った即席めんであって、鍋などに移し替えた上加熱して調理するもの）は除く。）については、「やけどに注意」等と表示する。
(8)　原産国名	
(9)　事業者の氏名又は名称及び住所	
(10)　栄養成分	(7)　栄養成分 ア　1食分当たりの熱量及び栄養成分量を、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物（又は糖質及び食物繊維）及びナトリウムの順に表示することとし、これら以外の栄養成分を表示する場合は、ナトリウムの次に表示する。この場合、熱量はエネルギーと表示することができる。 イ　ナトリウムの含有量を表示する場合は、めん、かやく等製品全てに含まれる含有量を表示するとともに、汁ものにあっては、その内訳として、調理後のめん及びかやくにおける含有量と調味料における含有量を区分して表示することとする。この表示にあたっては、めん及びかやくについては「めん、かやく」等、調味料については「スープ」等、ゆで汁については「ゆで汁」等と表示することができる。 区分別のナトリウム含有量の表示にあたっては、容器又は包装に記載されているいずれかの調理方法に基づき調理し、調理終了直後に日本工業規格Z8801（1987）に規定する2000マイクロメートルの網ふるいのふるい目で分別し、ふるい下の液のナトリウム含有量を添付調味料における含有量とし、めん、かやくにおけるナトリウム含有量は、当該製品のナトリウム含有量から前記調理後の添付調味料のナトリウム含有量を減じた値とする。

規　約	施行規則
	ただし、ゆでこぼしをするもののめん、かやくにおけるナトリウム含有量は当該製品のナトリウム含有量から前記調理後の添付調味料のナトリウム含有量及びゆで汁のナトリウム含有量を減じた値とし、調理後のめん、かやくにおける含有量と調味料における含有量とゆでこぼした液における含有量を区分して表示するものとする。 （注）汁ものとは調理後の液汁とめんの重量比が1以上のものをいう。 2　規約第3条第1項に規定する必要表示事項（ただし、同項第10号に規定する事項を除く。）は、次の基準に基づき表示する。 (1)　表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とする。 (2)　表示は、別記様式1により行うこと。ただし、必要表示事項を別記様式1による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りでない。 (3)　表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）（以下「JISZ8305」という。）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とする。ただし、表示可能面積が150平方センチメートル以下のものにあっては、JISZ8305に規定する5.5ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。 (4)　「賞味期限」を別記様式に従い表示することが困難な場合には、同様式の「賞味期限」の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。この場合において、「賞味期限」を他の箇所に表示するときは、「保存方法」についても、同様式の「保存方法」の欄に表示箇所を表示すれば、「賞味期限」の表示箇所に近接して表示することができる。 (5)　輸入品以外のものにあっては、別記様式中「原産国名」を省略する。 (6)　「事業者の氏名又は名称及び住所」には、表示を行う事業者が製造業者である場合にあっては「製造者」、販売業者である場合にあっては「販売者」と表示し、氏名又は名称及び住所を表示する。ただし、輸入品にあっては、これにかかわらず、「輸入者」と表示し、氏名又は名称及び住所を表示する。 (7)　別記様式1は、縦書きとすることができる。 (8)　名称については、第2号の規定にかかわらず、商品の主要面に記載することができる。この場合において、内容量についても、名称と同じ面に記載することができる。 (9)　原材料名又は内容量を他の必要表示事項と一括して表示することが困難な場合には、第2号の規定にかかわらず、必要表示事項を一括して表示する箇所にその記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

規　約	施行規則
	⑽　第8号の規定により記載する場合にあっては、この様式中それぞれ名称又は内容量の項目を省略することができる。 ⑾　この様式の枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができる。 3　規約第3条第1項第10号に規定する栄養成分については、次の基準に基づき別記様式2により表示する。 ⑴　表示に用いる文字及び枠の色は背景の色と対照的な色とする。 ⑵　表示に用いる文字はJISZ8305に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とする。ただし、表示可能面積が150平方センチメートル以下のものにあっては、JISZ8305に規定する5.5ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。 ⑶　別記様式2は、縦書きとすることができる。
2　容器包装の分別回収のための識別表示は、施行規則に定めるところにより表示しなければならない。	4　規約第3条第2項に規定する容器包装の分別回収のための識別表示は、資源の有効な利用の促進に関する法律（平成3年法律第48号）に従い表示するものとする。
3　アレルギー物質を含む食品を原材料に使用している旨の表示は、施行規則に定めるところにより表示しなければならない。	5　規約第3条第3項に規定するアレルギー物質を含む食品を原材料に使用している旨の表示については、表示基準府令に従い表示するものとする。
（特定事項の表示基準） 第4条　事業者は、即席めんについて、次のいずれかに該当する事項を表示する場合は、当該各号に定めるところによらなければならない。 ⑴　めんに使用する特定の原材料を商品名として表示する場合又はめんに使用する原材料のうち特定の原材料を使用している旨を表示する場合は、次によることとする。 ア　そば、卵、山芋その他施行規則で定める原材料を強調して表示する場合は、それぞれ施行規則に定めるところによる。 ただし、即席めんの商品名に「焼きそば」又はこれに類似する名称を使用する場合はこの限りでない。 イ　アに規定する原材料以外の原材料について強調して表示する場合は、具体的根拠に基づいて表示することとする。	（特定事項の表示基準） 第3条　規約第4条第1号アに規定する特定の原材料を使用している旨を強調して表示する場合は、次に掲げる当該原材料の性状ごとに定めた使用原料粉の重量に対する配合割合を満たすこととする。

原材料名	性　状	使用原料粉の重量に対する配合割合
そ　ば	そば粉	30パーセント以上
卵	生　卵	5パーセント以上
	全卵粉	1パーセント以上
山　芋	生　芋	5パーセント以上
	粉末山芋	1パーセント以上

⑵　商名に特定の地域名を表示する等特定の地域名、地域的特徴を意味する事項を表示する場合は、施行規則に定めるところによる。	2　規約第4条第2号に規定する地域名、地域的特徴を意味する事項を表示する場合は、当該地域で広く認知されている調理品に使用するめん、スープ、具材等の特徴が再現されているか、又は当該地域に産する原材料、食材等が主たる原材料として使用されていなければならないものとする。

規　約	施行規則
⑶　特定の栄養成分について、含有量が多いこと又は少ないこと、他の食品と比べて含有量が多いこと又は少ないこと等と栄養成分の含有量について強調して表示する場合は、健康増進法（平成14年法律第103号）に基づく栄養表示基準により表示することとする。	
⑷　即席めんのかやくのうち特定のものを強調して表示する場合は、施行規則に定めるところによる。	3　規約第4条第4号に規定する特定のかやくを使用している旨を強調して表示する場合は、その特定のかやくの調理後の重量が調理後のめん重量の2%以上であるものに限る。
⑸　調理済みの状態を示す写真等の絵表示をする場合は、実際の内容物と同一のものを使用したものとする。ただし、袋入りめん（軟包装の袋に入った即席めんであって、鍋等に移し替えた上加熱して調理するもの）については、施行規則に定めるところによる。	4　規約第4条第5号に規定する袋入りめんについて調理済みの状態を示す写真等の絵表示をする場合には、実際の内容物と同一のものを使用した上、更に他の食素材を使用した状態を表示することができる。ただし、この場合は次の基準のすべてを満たさなければならない。 ⑴　「調理例」、「調理参考例」等（以下、単に「調理例」という。）の用語を絵表示中又は絵表示に近接した見やすい場所に表示すること。 ⑵　「調理例」等の文字の大きさは、JISZ8305に規定する10ポイントの活字以上の大きさの見やすい活字とすること。 ⑶　「調理例」等の文字の色は、背景の色と対照的な色とすること。
⑹　即席めんのめんの量が多い旨を強調して表示する場合は、施行規則に定めるところによる。	5　規約第4条第6号に規定する即席めんのめんの量が多い旨を強調して表示する場合は、次の基準のすべてを満たすことにより表示することができる。 ⑴　比較対照する即席めん（以下「比較対照品」という。）より30パーセント以上増量したものであること。 ⑵　比較対照品は、自社等における標準的なものとし、「当社比」等と明りょうに表示すること。
⑺　賞、推奨等を受けた旨を表示する場合は、これを受けたものと同一の商品について表示することとし、賞にあっては、受賞の年、受賞者の氏名又は名称、受賞した品評会等の名称を、推奨にあっては、推奨を受けた年、推奨者の氏名又は名称等を表示することとする。	
（その他の表示事項等） 第5条　日本即席食品工業公正取引協議会（以下「公正取引協議会」という。）は、第1条の目的を達成するため特に必要があると認める場合には、第3条及び前条に規定する事項のほか、これらの事項に関連する特定の表示事項又は表示基準を施行規則により定めることができる。	
（不当表示の禁止） 第6条　事業者は、即席めんの取引に関し、次のいずれかに該当する表示をしてはならない。 ⑴　客観的な根拠に基づかない「ナチュラル」、「天然」、「自然」、「生」、「フレッシュ」等当該商品の品質が優良であることを意味する表示	（不当表示の禁止） 第4条　規約第6条に掲げる不当表示に該当する表示内容等を例示すると次のとおりである。 ⑴　「ナチュラル」、「天然」、「自然」等の表示については、天然の原材料を使用したことが具体的に立証できない場合は、規約第6条第1号に規定する不当表示に該当するものとする。

規　約	施行規則
	(2) めんについての「生」、「フレッシュ」等の表示については、めんが熱風乾燥等したものであって、「風味」、「感覚」等の注釈的用語を付記した場合に限り、当該表示を行うことができることとする。
(2) 客観的な根拠に基づかない「最高級」、「最優良」、「上級」、「スペシャル」、「特選」、「高級」等当該商品の品質が優良であることを意味する表示 (3) 客観的な根拠に基づかない「手打風」、「熟成」等製造方法の優良性を意味する表示	(3) 「手打風」、「熟成」等の表示については、その特徴を示す製造過程を経たことが具体的に立証できない場合は、規約第6条第3号に規定する不当表示に該当するものとする。
(4) 生タイプ即席めん（即席めんのうち、めんを蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理した後に加熱殺菌したもの。）以外のものに生タイプを意味する表示 (5) かんすいを使用していないものに「中華めん」の用語 (6) 客観的な根拠に基づかない「老舗」、「元祖」、「本場」、「代表」、「最古」等伝統性、歴史性を意味する表示 (7) 原材料の産地又は当該商品の原産国について誤認されるおそれがある表示 (8) 健康、美容に効能又は効果があるかのように誤認されるおそれがある表示 (9) 即席めんの商品名、商標、意匠その他の事項について、自己と競争関係にある他の事業者の製造又は販売に係るものと同一又は著しく類似した表示 (10) 賞を受けた事実又は推奨を受けた事実がないにもかかわらず、受賞又は推奨を受けたと誤認されるおそれがある表示	(4) 次に掲げる賞は規約第6条第10号に規定する「賞を受けた事実がない」ものとして取り扱う。 ア　申請者が全員入賞するような場合の最低の賞 イ　自己が設定した賞 ウ　その他これらに類似する賞
(11) 内容物の保護、品質保全又は製造技術上必要な限度を超えて著しく過大な容器包装を用いること (12) 他の事業者又はその製品を中傷し、誹謗し又はこれらの信用をき損するような表示 (13) 即席めんでないものを即席めんであると誤認されるおそれがある表示 (14) 前各号に掲げるもののほか商品の内容又は取引条件について、実際のもの又は自己と競争関係にある他の事業者に係るものよりも著しく優良又は有利であると一般消費者に誤認されるおそれがある表示	
（公正取引協議会の設置） 第7条　この規約の目的を達成するため、公正取引協議会を設置する。 2　公正取引協議会は、事業者をもって構成する。	
（公正取引協議会の事業） 第8条　公正取引協議会は、この規約の目的を達成するため次の事業を行う。	

規　約	施行規則
(1) この規約の内容の周知徹底に関すること。 (2) この規約についての相談及び指導に関すること。 (3) この規約の遵守状況の調査に関すること。 (4) この規約の規定に違反する疑いがある事実の調査に関すること。 (5) この規約の規定に違反する事業者に対する措置に関すること。 (6) 一般消費者からの苦情処理に関すること。 (7) 不当景品類及び不当表示防止法その他公正取引に関する法令の普及及び違反の防止に関すること。 (8) 関係官公庁との連絡に関すること。 (9) 会員に対する情報提供に関すること。 (10) その他この規約の施行に関すること。	
（違反に対する調査） 第9条　公正取引協議会は、第3条、第4条、第5条又は第6条の規定に違反する事実があると思われるときは、関係者を招致し、事情を聴取し、関係者に必要な事項を照会し、参考人から意見を求め、その他の事実について必要な調査を行う。 2　公正取引協議会に参加する事業者は、前項の規定による公正取引協議会の調査に協力しなければならない。 3　公正取引協議会は、前項の規定に違反して調査に協力しない事業者に対し、当該調査に協力すべき旨を文書をもって警告し、これに従わないときは5万円以下の違約金を課し、又は除名処分をすることができる。	
（違反に対する措置） 第10条　公正取引協議会は、第3条、第4条、第5条又は第6条の規定に違反する行為があると認めるときは、当該違反行為を行った事業者に対し、当該違反行為を排除するために必要な措置を採るべき旨、その違反行為と同種又は類似の違反行為を再び行ってはならない旨、その他これらに関連する事項を実施する旨を文書をもって警告することができる。 2　公正取引協議会は、前項の規定による警告を受けた事業者がこれに従っていないと認めるときは、当該事業者に対し、50万円以下の違約金を課し、除名処分をし、又は消費者庁長官に必要な措置を講ずるよう求めることができる。 3　公正取引協議会は、前条第3項又は前二項の規定により警告し、違約金を課し、又は除名処分をしたときは、その旨を遅滞なく文書をもって消費者庁長官に報告するものとする。	
第11条　公正取引協議会は、第9条第3項又は前条第2項の規定による措置（警告を除く。）を採ろうとする場合には、採るべき措置の案（以下「決定案」という。）を作成し、これを当該事業者に送付するものとする。	

規　約	施行規則
2　前項の事業者は、決定案の送付を受けた日から10日以内に、公正取引協議会に対して文書をもって異議の申立てをすることができる。 3　公正取引協議会は、前項の異議の申立てがあった場合には、当該事業者に追加の主張及び立証の機会を与え、これらの資料に基づいて更に審理を行い、これに基づいて措置の決定を行うものとする。 4　公正取引協議会は、第2項に規定する期間内に異議の申立てがなかった場合には、速やかに決定案の内容と同趣旨の決定を行うものとする。 （施行規則の制定） 第12条　公正取引協議会は、この規約の実施及び運営に関する事項について規則を定めることができる。 2　前項の規則を定め、又はこれを変更しようとするときは、事前に消費者庁長官及び公正取引委員会の承認を受けるものとする。	別記様式1（第2条第2項関係） 名　　称 原材料名 内 容 量 賞味期限 保存方法 原産国名 事業者の氏名又は名称及び住所 別記様式2（第2条第3項関係） 熱量（エネルギー） たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム （めん、かやく） （スープ） （その他の栄養成分） 備考 「炭水化物」に代えて、「糖質」と「食物繊維」の両方を記載することができる。

附　則

この規約の変更は、公正取引委員会及び消費者庁長官の認定の告示があった日から施行する。

●即席めん類業における景品類の提供に関する事項の制限

告示番号 規格制定日 （西暦）	制定及び改正の概要	制定及び改正の経緯
公正取引委員会告示第11号 昭和41年3月25日 （1966年）	・一般消費者向けの規定と販売業者向けの規定が定められた。 ・販売業者に景品を提供する際は親睦のために提供する過大ではない額の物品とされた。	公正取引委員会が一般消費者向けの「懸賞による景品類の提供に関する事項の制限」の対象外である販売業者が景品類を提供する際に景品類の最高額と総額の制限を品目ごとに設けることとして規約の制定を業界団体に要請し、検討の結果制定された。
公正取引委員会告示第10号 平成3年4月25日 （1991年）	・懸賞によるものとそれ以外のものに区分された。 （詳細は 別紙28 ）	規約制定後20年が経過し、社会情勢の変化から見直しをもとめられたため改正を行った。
消費者庁告示第31号 平成9年4月11日 （1997年）	・廃止された。	事業者向けの景品の提供に関して「事業者に対する景品類の提供に関する事項の制限」にて対応することとなり廃止された。

別紙28

即席めん類業における景品類の提供に関する事項の制限（平成3年公正取引委員会告示第10号）

1　即席めん類の製造又は販売を業とする者は、一般消費者に対し、次に掲げる範囲を超えて景品類を提供してはならない。

一　懸賞により提供する景品類にあっては「懸賞による景品類の提供に関する事項の制限」（昭和52年公正取引委員会告示第3号）の範囲

二　懸賞によらないで提供する景品類にあっては、見本又はきん少な額の景品類であって即席めん類の製造又は販売をする事業における正常な商習慣に照らして適当と認められる範囲

2　即席めん類の製造又は販売を業とする者は、即席めん類の販売を業とする者に対し、「事業者に対する景品類の提供に関する事項の制限」（昭和42年公正取引委員会告示第17号）の範囲を超えて景品類を提供してはならない。この範囲内で景品類を提供する場合においても、懸賞により景品類を提供するときは、当該景品類は「懸賞による景品類の提供に関する事項の制限」の範囲を超えてはならない。

備考　この告示において即席めん類とは、次に定めるものをいう。小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて製めんし、油処理その他の方法により乾燥したもの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあっては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、調味料を添付したもの、若しくは調味料で味付けしたもの及びこれらにかやく又はやくみを添付したものであって、簡便な調理操作により食用に供するものをいう。

●日本即席食品工業公正取引協議会会則

第1章　総　　則

（名称）
第1条　本会は、日本即席食品工業公正取引協議会と称する。
（地区及び事務所）
第2条　本会の地域は、全国一円とし、事務所を東京都に置く。
（目的）
第3条　本会は、「即席めん製造業における景品類の提供の制限に関する公正競争規約」（以下「景品規約」という。）及び「即席めんの表示に関する公正競争規約」（以下「表示規約」といい、「景品規約」及び「表示規約」を合せて単に規約という。）を円滑かつ効果的に運営することにより、公正な取引の促進を図り、もって即席めんに係る事業の健全な発展に寄与することを目的とする。
（事業）
第4条　本会は、前条の目的を達成するため、景品規約第4条第3項及び表示規約第8条に掲げる事業を行う。

第2章　会　　員

（会員の資格）
第5条　本会の会員となる資格を有する者は、即席めんを製造し、販売し、又は輸入して販売する事業者とする。
（賛助会員）
第6条　本会の趣旨に賛同する者を賛助会員とすることができる。
2　賛助会員の資格等の取り扱いについては、理事会の議決を経て、理事長が別に定める。
（入会）
第7条　本会の会員になろうとする者は、加入申込書を提出し、理事会の承認を得なければならない。
（会費）
第8条　会員は会費を負担しなければならない。
2　会費の額及び徴収方法は、総会において別に定める。
3　既納の会費は、いかなる理由があっても、これを返還しない。
（退会）
第9条　会員は、退会の30日前までに、理事長に届け出て退会することができる。
2　会員は、退会しようとするときは、本会に納付すべき会費、負担金その他の経費のうち未納のものは完納しなければならない。
3　会員は、第1項の場合のほか、次の理由により本会を退会する。
(1)　会員たる資格の喪失
(2)　廃業又は解散
(3)　除名
（除名）
第10条　理事長は、会員が次の各号の一に該当する場合には、総会の議決により、これを除名することができる。ただし、その会員に対し、総会において、議決の前に弁明する機会を与えなければならない。
(1)　景品規約第6条又は表示規約第10条の規定による警告に従わないとき。
(2)　表示規約第9条の規程による警告に従わないとき。
(3)　正当な理由なく会費を滞納したとき。
(4)　本会の業務を妨げる行為、その他本会の目的に著しく反すると認められる行為があったとき。
2　理事長は、前項の議決があったときは、除名の理由を明らかにした書面をもって、その旨を当該会員に通知するものとする。
（権利の喪失）
第11条　退会した者又は除名された者は、会員としての一切の権利を失い、既納の会費その他の拠出金等、一切の資産に対し返還を受けられないものとする。

第3章　役員、顧問及び相談役

（役員）
第12条　本会に次ぎの役員を置く。
(1)　理　事　　25名以内
(2)　監　事　　3名以内
2　理事のうち、1名を理事長、2名以内を副理事長、1名を専務理事とする。
（役員の選任）
第13条　理事及び監事は、総会において選任する。ただし、補欠のための選任は、理事会においてこれを代行することができる。
2　理事長、副理事長及び専務理事は、理事会において互選する。
3　理事及び監事は、相互にこれを兼ねることはできない。
4　理事のうち、同一親族又は特定企業の関係者である理事の占める割合は、それぞれの理事現在数の3分の1を超えてはならない。
（役員の任期）
第14条　役員の任期は、理事は2年、監事は4年とする。ただし、再任を妨げない。
2　補欠又は増員により就任した役員の任期は、前任者又は他の役員の残任期間とする。
3　役員は、任期満了後であっても、後任者が就任するまでは、なおその職務を行うものとする。
（役員の職務）
第15条　理事長は、本会を代表し、会務を総理する。
2　副理事長は、理事長を補佐し、理事長に事故あるときは、理事長があらかじめ定めた順位により、その職務を代行し、理事長が欠けたときは、その職務を行う。
3　専務理事は、理事長及び副理事長を補佐し、この会の常務を掌理し、理事長及び副理事長ともに欠員のときはその職務を行う。
4　理事は、理事会を運営し、理事会の業務を分担する。
（監事）
第16条　監事は、次の業務を行う。
(1)　本会の財産の状況を監査すること。
(2)　理事の業務執行の状況を監査すること。
2　監事は、理事会に出席して、意見を述べることができる。
（役員の解任）
第17条　役員が次の各号の一に該当する場合には、総会の議決により、これを解任することができる。ただし、その役員に対し、総会において、議決の前に弁解の機会を与えなければならない。
(1)　心身の故障のため、職務の執行に堪えられないと認められるとき。
(2)　職務上の義務違反、その他役員としてふさわしくない行為があると認められるとき。
（顧問及び相談役）
第18条　本会に顧問及び相談役若干名を置くことができる。
2　顧問及び相談役は、理事会の同意を得て、理事長がこれを委嘱する。
3　顧問及び相談役は、理事長の諮問に応じて、会務の重要事項又は専門的な事項について意見を述べることができる。
4　顧問及び相談役の任期は、2年とする。ただし、再任を妨げない。

第4章　会　　議

（総会の種別）
第19条　本会の総会は、定時総会及び臨時総会とする。
2　定時総会は、事業年度終了後3か月以内に開催するものとする。
3　臨時総会は、次に掲げる場合に開催する。
(1)　理事会において必要と認めたとき。
(2)　会員の3分の1以上又は監事から会議の目的とする事項を示して請求があったとき。

（総会議決事項の報告）
第20条　理事長は、定時総会終了後1か月以内に、総会で議決された事項について消費者庁長官及び公正取引委員会に報告するものとする。
（総会の招集）
第21条　総会は、理事長が招集する。
2　第19条第3項第2号の場合は、理事長は請求があった日から30日以内に総会を招集しなければならない。
3　総会を招集するときは、その会日の7日前までに、その会の目的たる事項、日時及び場所を記載した書面をもって通知して行うものとする。ただし、緊急を要する場合には、この限りでない。
（総会の議長）
第22条　総会の議長は、理事長がこれに当たる。ただし、第19条第3項第2号の場合は、その総会において、出席者全員の中から選出する。
（総会の定足数）
第23条　総会は、会員総数の過半数の出席がなければ、会議を開き、議決することができない。
（総会の議決権）
第24条　会員は、総会において各一個の議決権を有する。ただし、次条第7号に掲げる事項に係る議事については、当該対象会員は、議決権を行使することができない。
（総会の議決事項）
第25条　総会は、この規則で別に定めるもののほか、次に掲げる事項を議決する。
(1)　規約の変更
(2)　規則の制定及び変更
(3)　事業計画及び収支予算の決定
(4)　事業報告及び収支決算の承認
(5)　役員の選任及び解任
(6)　本会の解散
(7)　会員の除名
(8)　その他、理事会において必要と認めた事項
（総会の議決）
第26条　総会の議事は、次条に規定する場合を除き、出席者の過半数の同意をもって決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。
2　総会においては、あらかじめ通知された議題についてのみ議決することができる。ただし、総会で出席会員の4分の3以上の同意があったときは、あらかじめ通知した議題以外の議題について緊急議事として審議議決することができる。
（特別の議決）
第27条　次の事項は会員総数の過半数が出席し、出席者の3分の2以上の同意を必要とする。
(1)　規約及び規則の変更並びに規則の制定
(2)　本会の解散
(3)　会員の除名
（書面又は代理人による議決）
第28条　会員は、書面または代理人により議決権を行使することができる。
2　前項の書面は、総会の前日までに本会に到達しない場合は、無効とする。
3　第1項の代理人は、代理権を証する書面を本会に提出しなければならない。
4　第1項の規定により議決権を行使するものは、出席者とみなす。
（総会の議決の省略）
第29条　理事又は会員が総会の目的である事項について提案をした場合において、当該提案につき会員の全員が書面により同意の意思表示をしたときは、当該提案を可決する旨の総会の議決があったものとする。
2　前項の規定により総会の議決があったものとみなされた日から10年間、同項の書面を事務局に備え置かなければならない。
3　会員は、事務局の業務時間内は、いつでも、前項の書面の閲覧又は謄写の請求をすることができる。
4　第1項の規程により定時総会の目的である事項の全てについての提案を可決する旨の総会の決議があったものとみなされた場合には、その時に当該総会が終結したものとする。
（議事録）
第30条　総会の議事については、次に掲げる事項を記載した議事録を作成しなければならない。
(1)　総会開催の目的及び場所
(2)　会員の現在数
(3)　総会に出席した会員数
(4)　議　案
(5)　議事の経過の概要及び結果
2　議事録には、議長及び議長の指名する出席会員2名以上の議事録署名人が署名及び押印して事務局に総会の日から10年間保存するものとする。
3　会員は、事務局の業務時間内は、いつでも、前項の書面の閲覧又は謄写の請求をすることができる。
（理事会）
第31条　理事会は、理事をもって構成し、理事長がその議長となる。
2　理事会は、必要に応じ理事長が招集する。ただし、理事会の構成員の5分の1以上の者の請求があったときは、理事長は、遅滞なく招集しなければならない。
3　理事会の招集は、事前にその会議の目的たる事項、日時及び場所を記載した書面をもって通知する。ただし、緊急を要する場合については、この限りでない。
（理事会の業務）
第32条　理事会は、この規則で別に定めるもののほか、次に掲げる事項を審議し、決定する。
(1)　総会に付議すべき事項
(2)　総会の議決した事項の執行に関すること。
(3)　諸規定の制定及び改廃に関すること。
(4)　規約及びこの規則の実施に関する必要な事項
(5)　景品規約第6条並びに表示規約第9条及び第10条に規定する文書による警告及び違約金に関すること。
(6)　その他、理事長が必要と定める事項
（準用）
第33条　第23条、第26条第1項、第28条、第29条及び第30条の規定は、理事会に準用する。
（専門部会の設置）
第34条　この会の業務を円滑に執行するため、必要があるときは、理事長は、理事会の議決を経て、専門部会を設置することができる。
2　専門部会の組織及び運営に関し必要な事項は、理事会の議決を経て、理事長が別に定める。
（事務局）
第35条　本会の事務を処理するため、事務局を設置する。
2　事務局には、事務局長及びその他の職員を置く。
3　事務局長及びその他の職員は、理事長が任免する。
4　事務局の組織及び運営に関し必要な事項は、理事会の議決を経て、理事長が別に定める。

第5章　資産及び会計

（事業年度）
第36条　本会の事業年度は、毎年4月1日から翌年3月31日までとする。
（資産の構成）
第37条　本会の資産は、次の各号に掲げるものをもって構成する。
(1)　会　費
(2)　資産から生ずる収入
(3)　寄付金品
(4)　その他の収入
（経費の支弁方法）
第38条　本会の経費は、資産をもって支弁する。
（事業計画及び予算）

第39条　事業計画及び予算は、毎事業年度開始前に理事長が作成する。
（事業報告及び決算）
第40条　理事長は、毎事業年度終了後、遅滞なく、次に掲げる書類を作成し、監事の監査を受けなければならない。
(1)　事業報告書
(2)　財産目録
(3)　貸借対照表
(4)　収支計算書

第6章　雑　　則

（解散の場合の残余財産の処分）
第41条　本会が解散した場合において残余財産があるときは、総会の議決を経て処分するものとする。
（規則に定めのない事項）
第42条　この規則に定めのない事項については、総会の議決を経て決定する。

附　則
この規則の変更は、公正取引委員会及び消費者庁長官の承認があった日から施行する。

CODEX即席めん世界規格（協会訳）

CODEX STAN 249-2006

1　　範囲
本規格は様々な種類のめんに適用する。即席めんは調味料を添付またはめん自体が味付けされ、かやく添付または添付無しのもの、あるいはめんにふりかけた状態で、乾燥させ消費に供することができるものである。本規格はパスタには適用しない。

2　　定義
即席めんは小麦粉、米粉、その他の穀物粉、でんぷんおよびこれらの混合物を主原料とするもので、他の原料を含む場合もある。またアルカリ処理されることもある。でんぷんがアルファー化され、油揚げその他の工程を経て乾燥されているのが特徴である。製品は次のいずれかに分類される。
2.1　油揚げめん
2.2　非油揚げめん

3　　主要成分と品質要素
3.1　　成分
3.1.1　主要原料
(a)小麦粉、米粉、その他の穀物粉、でんぷんおよびこれらの混合物
(b)水
3.1.2　その他原料
一般的に使用される原料
3.2　　品質基準
3.2.1　官能特性
形状、食感、風味、色が適切であること
3.2.2　異物
製品に異物が含まれないこと
3.2.3　めんの分析要件（調味料を除くめん部分）
(a)水分含量：
油揚げめんの場合は10%以下
非油揚げめんの場合は14%以下
(b)酸価：油脂1gに対しKOH 2mg以下（油揚げめんのみに適用）

4　　食品添加物
食品添加物の使用またはキャリーオーバーについては、「食品添加物一般基準」（GSFA、CODEX STAN 192-1995）の定める最大許容量を遵守すること。ただし、GSFAの06.4.3「調理済みパスタなど」の食品カテゴリーに対する添加物規定が確定するまでは、次の食品添加物表を適用する[1]。

[1]本文章と次の食品添加物表は、GSFAの06.4.3「調理済みパスタなど」の食品カテゴリーに対する添加物規定が完成した後は、本規格から削除される。

INS No.	食品添加物名	最大許容量
酸味料		
260	酢酸	GMP
262（ⅰ）	酢酸ナトリウム	GMP
270	乳酸（L−、D−、DL−）	GMP
296	リンゴ酸（DL−）	GMP
327	乳酸カルシウム	GMP
330	クエン酸	GMP
331（ⅲ）	クエン酸三ナトリウム	GMP
334	酒石酸（L（+）−）	7500mg/kg
350（ⅱ）	リンゴ酸ナトリウム	GMP
365	フマル酸ナトリウム	GMP
500（ⅰ）	炭酸ナトリウム	GMP
500（ⅱ）	炭酸水素ナトリウム	GMP
501（ⅰ）	炭酸カリウム	GMP
516	硫酸カルシウム	GMP
529	酸化カルシウム	GMP
酸化防止剤		
300	アスコルビン酸（L−）	GMP
304	アスコルビン酸パルミテート	単独またはアスコルビン酸ステアリン酸エステルとして合計500mg/kg
305	アスコルビン酸ステアリン酸エステル	
306	ミックストコフェロール濃縮物	単独または合計200mg/kg
307	α−トコフェロール	
310	プロピルガレート	単独または油脂原料として合計200mg/kg
319	ターシャリブチルヒドロキノン（TBHQ）	
320	ブチルヒドロキシアニソール（BHA）	
321	ブチルヒドロキシトルエン（BHT）	
着色料		
100（ⅰ）	クルクミン	500mg/kg
101（ⅰ）	リボフラビン	単独またはリボフラビンとして合計200mg/kg
101（ⅱ）	リボフラビン5'-リン酸エステルナトリウム	
102	タートラジン	300mg/kg
110	サンセットイエローFCF	300mg/kg
120	カルミン類	100mg/kg
123	アマランス	100mg/kg
141（ⅰ）	銅クロロフィル	100mg/kg
141（ⅱ）	銅クロロフィリンナトリウムおよびカリウム塩	100mg/kg
143	ファストグリーンFCF	290mg/kg
150a	カラメル色素Ⅰ	GMP
150b	カラメル色素Ⅱ	50000mg/kg
150c	カラメル色素Ⅲ	50000mg/kg
150d	カラメル色素Ⅳ	50000mg/kg
160a（ⅰ）	β−カロテン（合成）	1200mg/kg
160a（ⅱ）	カロテン（野菜）	1000mg/kg

INS No.	食品添加物名	最大許容量
160a（ⅱ）	β−カロテン（Blakeslea trispora由来）	1000mg/kg
160e	β−アポ−カロテナール	200mg/kg
160f	β−アポ−8'−カロテン酸メチルまたはエチルエステル	1000mg/kg
162	ビートレッド	GMP
風味増強剤		
620	グルタミン酸（L（+）−）	GMP
621	グルタミン酸ナトリウム、L−	GMP
631	5'−イノシン酸二ナトリウム	GMP
627	5'−グアニル酸二ナトリウム	GMP
635	5'−リボヌクレオチド二ナトリウム	GMP
安定剤		
170（ⅰ）	炭酸カルシウム	GMP
406	寒天	GMP
459	β−シクロデキストリン	1000mg/kg
増粘剤		
400	アルギン酸	GMP
401	アルギン酸ナトリウム	GMP
410	カロブビーンガム	GMP
407	カラギナンおよびそのNa、K、NH4塩（ファーセルランを含む）	GMP
407a	加工ユーケマ藻類	GMP
412	グァーガム	GMP
414	アラビアガム（アカシアガム）	GMP
415	キサンタンガム	GMP
416	カラヤガム	GMP
417	タラガム	GMP
418	ジェランガム	GMP
424	カードラン	GMP
440	ペクチン	GMP
466	カルボキシメチルセルロースナトリウム	GMP
508	塩化カリウム	GMP
1401	酸処理デンプン	GMP
1402	アルカリ処理デンプン	GMP
1403	漂白デンプン	GMP
1404	酸化デンプン	GMP
1405	酵素処理デンプン	GMP
1410	リン酸化デンプン	GMP
1412	トリメタリン酸ナトリウムまたはオキシ塩化リンでエステル化したリン酸架橋デンプン	GMP
1413	リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン	GMP
1414	アセチル化リン酸架橋デンプン	GMP
1420	酢酸デンプン	GMP

INS No.	食品添加物名	最大許容量
1422	アセチル化アジピン酸架橋デンプン	GMP
1440	ヒドロキシプロピルデンプン	GMP
1442	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	GMP
1450	オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	GMP
1451	アセチル化酸化デンプン	GMP
水分保持剤		
325	乳酸ナトリウム	GMP
339（ⅰ）	リン酸二水素ナトリウム	単独またはリンとして合計2000mg/kg
339（ⅱ）	リン酸水素二ナトリウム	
339（ⅲ）	リン酸三ナトリウム	
340（ⅰ）	リン酸二水素カリウム	
340（ⅱ）	リン酸水素二カリウム	
340（ⅲ）	リン酸三カリウム	
341（ⅲ）	リン酸三カルシウム	
450（ⅰ）	ピロリン酸二ナトリウム	
450（ⅲ）	ピロリン酸四ナトリウム	
450（ⅴ）	二リン酸四カリウム	
450（ⅵ）	ピロリン酸二カルシウム	
451（ⅰ）	トリポリリン酸ナトリウム	
452（ⅰ）	ポリリン酸ナトリウム	
452（ⅱ）	ポリリン酸カリウム	
452（ⅳ）	ポリリン酸カルシウム	
452（ⅴ）	ポリリン酸アンモニウム類	
420	ソルビトールおよびソルビトールシロップ	GMP
1520	プロピレングリコール	10000mg/kg
乳化剤		
322	レクチン	GMP
405	アルギン酸プロピレングリコールエステル	5000mg/kg
430	ポリオキシエチレン（8）ステアレート	単独または合計5000mg/kg（乾燥状態）
431	ポリオキシエチレン（40）ステアレート	
432	ポリオキシエチレン（20）ソルビタンモノラウレート	単独またはポリオキシエチレン（20）ソルビタンエステル類として合計5000mg/kg
433	ポリオキシエチレン（20）ソルビタンモノオレエート	
434	ポリオキシエチレン（20）ソルビタンモノパルミテート	
435	ポリオキシエチレン（20）ソルビタンモノステアレート	
436	ポリオキシエチレン（20）ソルビタントリステアレート	
471	モノ－およびジグリセリン脂肪酸エステル	GMP
472e	グリセリンジアセチル酒石酸脂肪酸エステル	10000mg/kg
473	ショ糖脂肪酸エステル	2000mg/kg
475	ポリグリセリン脂肪酸エステル	2000mg/kg

INS No.	食品添加物名	最大許容量
476	ポリグリセリン縮合リシノール酸エステル	500mg/kg
477	プロピレングリコール脂肪酸エステル	5000mg/kg（乾燥状態）
481（ⅰ）	ステアロイル乳酸ナトリウム	5000mg/kg
482（ⅰ）	ステアロイル乳酸カルシウム	5000mg/kg
491	ソルビタモノステアレート	単独または合計5000mg/kg（乾燥状態）
492	ソルビタントリステアレート	
493	ソルビタンモノラウレート	
495	ソルビタモノパルミテート	
漂白剤		
220	二酸化硫黄	単独または二酸化硫黄として合計20mg/kg
221	亜硫酸ナトリウム	
222	亜硫酸水素ナトリウム	
223	メタ重亜硫酸ナトリウム	
224	メタ重亜硫酸カリウム	
225	亜硫酸カリウム	
227	亜硫酸水素カルシウム	
228	亜硫酸水素カリウム	
539	チオ硫酸ナトリウム	
保存料		
200	ソルビン酸	単独またはソルビン酸として合計2000mg/kg
201	ソルビン酸ナトリウム	
202	ソルビン酸カリウム	
203	ソルビン酸カルシウム	
固結防止剤		
900a	シリコーン樹脂	50mg/kg

5　汚染物質

本規格の対象となる製品は、「食品中の汚染物質および毒物に関するCODEX一般基準」（CODEX/STAN 193-1995）の定める最大許容量を遵守すること。

6　容器包装

6.1　即席めんの包装は、衛生的であり、かつ製品の栄養上、技術上、官能上の品質を保つものであること。

6.2　容器および包装材は、安全かつ用途に適した材質であること。製品に有毒物質を付加しないこと。また風味を変質させないこと。

7　食品衛生

7.1　本規格の対象となる製品は、「食品衛生の一般原則に関する国際規則」（CAC/RCP 1-1969）および衛生規則や作業規則などの関連するCODEX文書に従って製造されることが望ましい。

7.2　本規格の対象となる製品は、「食品に対する微生物学的基準の確立と適用に関する原則」（CAC/GL 21-1997）によって定められた微生物基準を遵守すること。

8　表示

本規格の対象となる製品は、「包装食品の表示に関する一般基準」（CODEX STAN 1-1985）を遵守すること。

8.1　食品の名称

食品の名称は「即席めん」とする。ただしサブセクション2.1および2.2に従い、「油揚げめん」または「非油揚げめん」としてもよい。また各国の規定に従い、他の名称を使用することもできる。

8.2　「HALAL（ハラール）」表示

即席めんの「Halal」表示については、「HALAL表示の使用に関する一般ガイドライン」（CAC/GL 24-1997）

に従うこと。

9　分析およびサンプリング手法

9.1　サンプリング

サンプリングについては、「サンプリングの一般ガイドライン」(CAC/GL 50-2004) に従うこと。

9.2　水分含量の測定

9.2.1　装置

(a)アルミ皿：直径≥55mm、高さ≥15mm、密閉可能な逆蓋付き

(b)エアオーブン：温度調節精度±1℃

(c)高気密性デシケーター：シリカゲルを150℃に加熱し、乾燥剤として使用

9.2.2　サンプルの準備

即席めんを包装から取り出し、かやくと調味料を取り除く。水分含量が変化しないようめんをポリ袋に移し、手または木槌で細かく砕く。目開き2.36mmと1.7mmの2種類のふるい（メッシュサイズ12、8）を使用してめんの砕片を2.36～1.7mmに揃え、十分に混合する。このめんをサンプルとして使用する。めんが細すぎてふるいで選別できない場合は、1～2cmの長さに切り揃え、十分に混合した上でサンプルとして使用する。

9.2.3　測定

9.2.3.1 油揚げめん

皿（蓋付き）を105℃に加熱した上で室温に戻し、重さを量る。十分に混合した試料をその中で1mg単位の秤を使用して2g量る。試料と乾燥皿、蓋（開けたまま）を通風可能なオーブンで10℃、2時間加熱する（乾燥時間の2時間は、オーブン温度が実際に105℃に達してから計測する）。乾燥時間終了後、皿をオーブンに入れたままで蓋をし、デシケーターに移して室温まで放冷した後、すぐに1mg単位で重さを量る。重量の減少分を水分含量として記録する（間接法）。

9.2.3.2 非油揚げめん

非油揚げめんの測定法は、油揚げめんと同様。ただし乾燥時間を4時間とする。

9.2.4　計算

水分含量の計算式：

水分含量（%）＝｛(乾燥前の試料の重量g－乾燥後の試料の重量g) /乾燥前の試料の重量g｝×100

9.3　即席めんの油脂抽出法

9.3.1　装置

(a)ロータリーエバポレーター

(b)水槽

9.3.2　サンプルの準備

即席めんを包装から取り出し、かやくと調味料を取り除く。水分含量が変化しないようめんをポリ袋に移し、手または木槌で細かく砕く。目開き2.36mmと1.7mmの2種類のふるいを使用してめんの砕片を2.36～1.7mmに揃え、十分に混合する。このめんをサンプルとして使用する。めんが細すぎてふるいで選別できない場合は、1～2cmの長さに切り揃え、十分に混合した上でサンプルとして使用する。

9.3.3　抽出

サンプル25gを200mLの三角フラスコに入れる。フラスコに窒素ガスを充填した後、石油エーテル100mLを加える。フラスコを密閉して2時間置く。ろ紙を使用して上清を分液ロートに移す。残渣に石油エーテル50mLを加え、再度ろ紙を使用して上清を分液ロートに移す。分液ロートに水75mLを加え、よく振る。混合液が二層に分かれると、下の水層を別の容器にあける。再度水を加えて振り、水層を別の容器にあける。石油エーテル層をNa_2SO_4で乾燥した後、ナシ型フラスコに移す。ロータリーエバポレーターを使用して、フラスコ内の石油エーテルを蒸発させる（温度は40℃以下を維持）。抽出物に窒素ガスを吹き付け、石油エーテルをすべて除去する。

9.4　酸価の測定

9.4.1　定義と測定方法

油揚げ即席めんの油脂の酸価＝油脂1 gを中和させるために必要なKOHの量（mg）。めんから抽出された油脂は、アルコールエーテル混合液に溶解させ、アルコール性KOH標準液で滴定する。

9.4.2　装置

高気密性デシケーター：シリカゲルを150℃に加熱し、乾燥剤として使用

9.4.3　試薬

(a)アルコール性水酸化カリウム標準液：0.05mol/L。水酸化カリウム3.5gを同量の水（CO2除去済み）に溶解させ、1Lになるまでエタノール（95%）を加える。混合の後、溶液を数日間、CO2フリーのままで放置する。上清を標定後、使用する。

標定：

アミド硫酸（認定済み容量分析用標準物質）を必要なだけ計量し、デシケーター（＜2.0kPa）で48時間放置する。次にこのアミド硫酸1～1.25gを正確に計量（重量を0.1mgまで記録）し、水（CO2除去済み）に溶解させ、250mLに希釈する。この溶液25mLを三角フラスコに移し、ブロモチモールブルー指示薬2～3滴を加えた後、淡い青色に変色するまで0.05mol/Lアルコール性水酸化カリウム溶液を滴定する。

計算：

モル濃度係数＝（アミド硫酸の量g×純度×25）/1.2136/KOHの量mL

(b)アルコールエーテル混合液：エタノール（99.5%）とエーテルを同量で混合

(c)フェノールフタレイン溶液：アルコールに対し1%の濃度

9.4.4　滴定

サンプリングに入る前に抽出油脂を水槽で液化する。この液化試料を1～2g三角フラスコに入れ、アルコールエーテル混合液80mLとフェノールフタレイン溶液2～3滴を加える。淡いピンク色が30秒以上続くまで、0.05mol/Lのアルコール性KOHを滴定する。アルコールエーテル混合液とフェノールフタレイン溶液のみを使用したブランク試験を行う。

9.4.5　計算

酸価の計算式：

酸価［mg/g］＝（試料の量mL－ブランク試験値mL）×モル濃度係数×2.806/試料の量g

CODEX STANDARD FOR INSTANT NOODLES (原文)

CODEX STAN 249-2006

1 SCOPE

The standard shall apply to various kinds of noodles. The instant noodle may be packed with noodle seasonings, or in the form of seasoned noodle and with or without noodle garnish(s) in separate pouches, or sprayed on noodle and ready for consumption after dehydration process. This standard does not apply to pasta.

2 DESCRIPTION

Instant Noodle is a product prepared from wheat flour and/or rice flour and/or other flours and/or starches as the main ingredient, with or without the addition of other ingredients. It may be treated by alkaline agents. It is characterized by the use of pregelatinization process and dehydration either by frying or by other methods. The product should be presented as one of the following styles:

2.1 Fried noodles, or

2.2 Non-fried noodles

3 ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Essntial Ingredients

(a) Wheat Flour and/or Rice Flour and/or other flours and/or starches;

(b) Water.

3.1.2 Optional Ingredients

The optional ingredients shall be ingredient(s) which are commonly used.

3.2 QUALITY CRITERIA

3.2.1 Organoleptic

Shall be acceptable in term of appearance, texture, aroma, taste and colour.

3.2.2 Foreign Matter

The product shall be free from foreign matter.

3.2.3 Analytical Requirement for Noodle Block (Noodle Excluding Seasonings)

(a) Moisture Content

Maximum of 10% for fried noodles

Maximum of 14% for non-fried noodles

(b) Acid value: maximum of 2 mg KOH/g oil (applicable only to fried noodles)

4 FOOD ADDITIVES

The use of food additive(s) as well as food additive(s) carry-over shall comply with the maximum level permitted by the General Standard for Food Additives (GSFA), CODEX STAN 192-1995. However, until the food additive provisions for the food category 06.4.3 "Pre-cooked pastas and noodles and like products" in the GSFA is finalised, the following listed food additives will apply[1].

[1] This sentence and the food additive list which follows will be removed from the standard once the GSFA on the food category 06.4.3. "Pre-cooked pastas and noodles and like products" is completed.

INS No.	Food Additive	Maximum Level
Acidity Regulators		
260	Acetic acid, glacial	GMP
262 (i)	Sodium acetate	GMP
270	Lactic acid (L-, D-, and DL-)	GMP
296	Malic acid (DL-)	GMP
327	Calcium lactate	GMP
330	Citric acid	GMP
331 (iii)	Trisodium citrate	GMP
334	Tartaric acid (L (+) -)	7500mg/kg
350 (ii)	Sodium malate	GMP
365	Sodium fumarates	GMP
500 (i)	Sodium carbonate	GMP
500 (ii)	Sodium hydrogen carbonate	GMP
501 (i)	Potassium carbonate	GMP
516	Calcium sulphate	GMP
529	Calcium oxide	GMP
Antioxidants		
300	Ascorbic acid (L-)	GMP
304	Ascorbyl palmitate	500mg/kg Singly or in combination as ascorbyl stearate
305	Ascorbyl stearate	
306	Mixed tocopherols concentrate	200mg/kg Singly or in combination
307	Alpha-tocopherol	
310	Propyl gallate	200mg/kg Singly or in combination expressed as a fat or oil basis
319	Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	
320	Butylated hydroxyanisole (BHA)	
321	Butylated hydroxytoluene (BHT)	
Colours		
100 (i)	Curumin	500mg/kg
101 (i)	Riboflavin	200mg/kg Singly or in combination as riboflavin
101 (ii)	Riboflavin 5'-phosphate, sodium	
102	Tartrazine	300mg/kg
110	Sunset yellow FCF	300mg/kg
120	Carmines	100mg/kg
123	Amaranth	100mg/kg
141 (i)	Chlorophyll copper complex	100mg/kg
141 (ii)	Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts	100mg/kg
143	Fast green FCF	290mg/kg
150a	Caramel I -plain	GMP
150b	Caramel II -caustic sulphite process	50000mg/kg
150c	Caramel III -ammonia process	50000mg/kg
150d	Caramel IV -ammonia sulphite process	50000mg/kg
160a (i)	Beta carotent (synthetic)	1200mg/kg

INS No.	Food Additive	Maximum Level
160a (ii)	Carotenes, Vegetable	1000 mg/kg
160a (ii)	Beta-carotene (Blakeslea trispora)	1000 mg/kg
160e	Beta-apo-carotenal	200 mg/kg
160f	Beta-apo-8'-carotenic acid, methyl or ethyl ester	1000 mg/kg
162	Beet red	GMP
Flavour Enhancers		
620	Glutamic acid (L (+) −)	GMP
621	Monosodium glutamate, L −	GMP
631	Disodium 5-inosinate,	GMP
627	Disodium 5-guanylate	GMP
635	Disodium 5-ribonucleotides	GMP
Stabilizers		
170 (i)	Calcium carbonate	GMP
406	Agar	GMP
459	Beta-cyclodextrin	1000 mg/kg
Thickeners		
400	Alginic acid	GMP
401	Sodium Alginate	GMP
410	Carob Bean Gum	GMP
407	Carrageenan and its Na, K, NH_4 salts (includes furcellaran)	GMP
407a	Processed Eucheuma Seaweed	GMP
412	Guar gum	GMP
414	Gum Arabic (acacia gum)	GMP
415	Xanthan gum	GMP
416	Karaya Gum	GMP
417	Tara Gum	GMP
418	Gellan Gum	GMP
424	Curdlan	GMP
440	Pectins	GMP
466	Sodium carboxymethyl cellulose	GMP
508	Potassium chloride	GMP
1401	Acid treated starch	GMP
1402	Alkaline treated starch	GMP
1403	Bleached starch	GMP
1404	Oxdized Starch	GMP
1405	Starches, enzyme-treated	GMP
1410	Monostarch phosphate	GMP
1412	Distarch phosphate esterified with sodium trimetaphosphate; esterified with phosphorous oxychloride	GMP
1413	Phosphated distarch phosphate	GMP
1414	Acetylated distarch phosphate	GMP

INS No.	Food Additive	Maximum Level
1420	Starch acetate	GMP
1422	Acetylated distarch adipate	GMP
1440	Hydroxypropyl starch	GMP
1442	Hydroxypropyl distarch phosphate	GMP
1450	Starch sodium octenyl succinate	GMP
1451	Acetylated oxidized starch	GMP
Humectants		
325	Sodium lactate	GMP
339 (i)	Monosodium orthophosphate	2000 mg/kg Singly or in combination as phosphorus
339 (ii)	Disodium orthophosphate	
339 (iii)	Trisodium orthophosphate	
340 (i)	Monopotassium orthophosphate	
340 (ii)	Dipotassium orthophosphate	
340 (iii)	Tripotassium orthophosphate	
341 (iii)	Tricalcium orthophosphate	
450 (i)	Disodium diphosphate	
450 (iii)	Tetrasodium diphosphate	
450 (v)	Tetrapotassium diphosphate	
450 (vi)	Dicalcium diphosphate	
451 (i)	Pentasodium triphosphate	
452 (i)	Sodium polyphosphate	
452 (ii)	Potassium polyphosphate	
452 (iv)	Calcium polyphosphates	
452 (v)	Ammonium polyphosphates	
420	Sorbitol and sorbitol syrop	GMP
1520	Propylene glycol	10000 mg/kg
Emulsifiers		
322	Lecthin	GMP
405	Propylene glycol alginate	5000 mg/kg
430	Polyoxyethylene (8) stearate	5000 mg/kg (dry basis) Singly or in combination
431	Polyoxyethylene (40) stearate	
432	Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate	5000 mg/kg Singly or in combination as total polyoxyethylene (20) sorbitan esters
433	Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate	
434	Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate	
435	Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate	
436	Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate	
471	Mono and di-glycerides of fatty acids	GMP
472e	Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	10000 mg/kg
473	Sucrose esters of fatty acids	2000 mg/kg
475	Polyglycerol esters of fatty acids	2000 mg/kg
476	Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acids	500 mg/kg
477	Propylene glycol esters of fatty acids	5000 mg/kg (dry basis)

INS No.	Food Additive	Maximum Level
481 (i)	Sodium stearoyl lactylate	5000 mg/kg
482 (i)	Calcium stearoyl lactylate	5000 mg/kg
491	Sorbitan monostearate	5000 mg/kg (dry basis) Singly or in combination
492	Sorbitan tristearate	
493	Sorbitan monolaurate	
495	Sorbitan monopalmitate	
Flour Treatment Agents		
220	Sulpher dioxide	20 mg/kg Singly or in combination as sulphur dioxide
221	Sodium sulphite	
222	Sodium hydrogen sulphite	
223	Sodium metabisulphite	
224	Potassium metabisulphite	
225	Potassium sulphite	
227	Calcium hydrogen sulphite	
228	Potassium bisulphite	
539	Sodium thiosulphate	
Preservatives		
200	Sorbic acid	2000 mg/kg Singly or in combination as Sorbic acid
201	Sodium sorbate	
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	
Anticaking Agent		
900a	Polydimethylsiloxane	50 mg/kg

5 CONTAMINANTS

The products covered by this Standard shall comply with the Maximum Levels of the Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Foods (CODEX/STAN 193-1995).

6 CONTAINERS OR PACKING CONDITION

6.1 Instant noodles shall be packaged in containers which will safeguard the hygienic, nutritional, technological and organoleptic qualities of the product.

6.2 The containers, including the packaging materials, shall be made of substances which are safe and suitable for their intended use. They should not impart any toxic substances or undesirable odour or flavour to the product.

7 FOOD HYGIENE

7.1 It is recommended that the products covered by the provisions of this standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the Recommended International Code of Practice-General Principle of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969) and other relevant Codex texts such as codes of hygienic practice and codes of practice.

7.2 The products should comply with any microbiological criteria established in accordance with the Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods (CAC/GL 21-1997).

8 LABELLING

The product covered by this Standard shall be labelled in accordance with the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CODEX STAN 1-1985).

8.1 NAME OF THE FOOD

The name of the food shall be "Instant Noodle(s)", or optionally as "Fried Noodle(s)" or "Non-fried Noodle(s)" in accordance to Subsections 2.1 and 2.2. Other names may be used if allowed by national legislation.

8.2 LABELLING FOR "HALAL"

Claim on "Halal" Instant Noodles shall follow the appropriate section of the Codex General Guidelines for Use of The Term "HALAL" (CAC/GL 24-1997)

9 METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

9.1 SAMPLING

Sampling shall follow the General Guidelines on Sampling (CAC/GL 50-2004).

9.2 DETERMINATION OF MOISTURE

9.2.1 Apparatus

(a) Aluminum dish: diameter ≥55 mm, height ≥15 mm, and with inverted tight-fitting lid.

(b) Air-oven: with control accuracy ± 1℃.

(c) Air-tight desiccator: silica gel heated at 150℃ is satisfactory drying agent.

9.2.2 Preparation of Test Sample

Remove instant noodles from package, and leave garnishing and seasoning in package. Transfer the noodles to plastic bag to prevent moisture change, and then break these into small fragments with hands or wooden hammer. Select broken noodles in the size range of 2.36 mm to 1.7 mm by using two sieves with 2.36 mm and 1.7 mm openings (mesh size 12-8), and mix well. Use these noodles for test sample. If noodles are too thin to screen with sieves, cut them into 1 to 2 cm lengths, mix well, and use these cut noodles for test sample.

9.2.3 Determination

9.2.3.1 Fried Noodles

In cooled and weighed dish (with lid), previously heated to 105℃, weigh ca 2 g well-mixed test portion to 1 mg. Uncover test portion and dry dish, lid, and contents 2 h in oven provided with opening for ventilation and maintained at 105℃. (The 2 h drying period begins when oven temperature is actually 105℃.) After drying period, cover dish while still in oven, transfer ot desiccator, and weigh to 1 mg soon after reaching room temperature. Report loss in weight as moisture (indirect method).

9.2.3.2 Non-fried Noodles

For non-fried noodles, follow the directions for fried noodles, but dry test portion for 4 h.

9.2.4 Calculation

Calculate using the following equation:

Moisture (%) = {(g test portion before drying − g test portion after drying)/g test portion before drying} × 100

9.3 EXTRACTION OF OIL FROM INSTANT NOODLES

9.3.1 Apparatus

(a) Rotary evaporator

(b) Water bath

9.3.2 Preparation of Test Sample

Remove instant noodles from package, and leave garnishing and seasoning in package. Transfer the noodles to plastic bag to prevent moisture change, and then break these into small fragments with hands or wooden hammer. Select broken noodles in the size range of 2.36 mm to 1.7 mm by using two sieves with 2.36 mm and 1.7 mm openings, and mix well. Use these noodles for the test sample. If the noodles are too thin to screen with sieves, cut them into 1 to 2 cm lengths, mix well, and use these cut noodles for the test sample.

9.3.3 Extraction

Weigh 25 g test portion into 200 mL Erlenmeyer flask. Add 100 mL petroleum ether to the flask after

replacing air in flask by N_2 gas. Stopper flask and leave for 2 hours. Decant supernatant through filter paper into separating funnel. Add 50 mL petroleum ether to residue and filtrate supernatant through filter paper into the separating funnel. Add 75 mL water to the separating funnel and shake well. Allow layers to separate and drain the lower aqueous layer. Add water, shake, and remove aqueous layer again as done previously. Decant the petroleum ether layer after dehydration with Na_2SO_4 into pear-shaped flask. Evaporate petroleum ether in the flask on rotary evaporator at not over 40℃. Spray N_2 gas on extract in the flask to remove all petroleum ether.

9.4 DETERMINATION OF ACID VALUE

9.4.1 Definition and Principle

Acid value of oil from fried instant noodles = mg KOH required to neutralize 1 g oil. Oil extracted from noodle is dissolved in alcohol-ether mixture and titrated with alcoholic KOH standard solution.

9.4.2 Apparatus

Air-tight desiccator: silica gel heated at 150℃ is satisfactory drying agent.

9.4.3 Reagents

(a) Alcoholic potassium hydroxide standard solution: 0.05 mol/L. Dissolve 3.5 g potassium hydroxide in equal volume of water (CO_2-free) and add ethanol (95%) to 1 L. After mixing, let solution stand for several days keeping the solution CO_2-free. Use supernatant after standardization.

Standardization:

Weigh required quantity of amidosulfuric acid (certified reference material for volumetric analysis) and place it into desiccator (< 2.0 kPa) for 48 hour. Next, accutately weigh 1 to 1.25 g (recording the weight to 0.1 mg), dissolve in water (CO_2-free), and dilute to 250 mL. Put 25 mL solution into Erlenmeyer flask, add 2 to 3 drops of bromothymol blue indicator and titrate with 0.05 mol/L alcoholic potassium hydroxide solution until colour of solution change to faint blue.

Calculation:

Factor of molarity = (g amidosulfuric acid × purity × 25) /1.2136/mL KOH

(b) Alcohol-ether mixture: equal volumes ethanol (99.5%) and ether.

(c) Phenolphthalein solution: 1% in alcohol.

9.4.4 Titration

Before sampling, liquefy extracted oil using water bath. Weigh 1 to 2 g liquefied test portion into Erlenmeyer flask. Add 80 mL alcohol-ether mixture and a few drops of phenolphthalein solution. Titrate with 0.05 mol/L alcoholic KOH until faint pink colour appears and retain for more than 30 s. Perform blank test using only alcohol-ether mixture and phenolphthalein solution.

9.4.5 Calculation

Calculate using following equation:

Acid value [mg/g] = (mL test portion − mL blank) × factor of molarity × 2.806/g test portion