

4	乾麺（機械製麺・手延べ製麺）	<p>【製造フロー概要】</p> <pre> graph TD A[原材料] --> B[加水・混練り] B --> C[生地の成型] C --> D[乾燥] D --> E[裁断] E --> F[包装・出荷] </pre> <p>【管理ポイント】</p> <p>小麦粉等</p> <p>異物の目視管理（重要）</p> <p>アレルギー注意喚起表示（重要）</p>
主な原材料	小麦粉、塩等	
アレルギー食品	小麦	
規格基準等		
製品の微生物制御	静菌（乾燥）。水分活性 0.60 以下により菌の生育制御	
工程の加熱等の制御	加熱なし。低い水分・乾燥開始まで短時間で処理。	
工程の異物管理	器具・機器の欠損等の確認。	
重要な管理ポイント	アレルギー注意喚起表示、異物除去（目視確認、金検）	
保存方法	常温保存	
賞味/消費期限	1 年程度	
対象消費者	家庭用（一般消費者）・業務用	
加熱後摂取/RTE	加熱後摂取	
記録類	①衛生管理日誌（一般衛生管理、原料確認、製品確認（異物・包装・表示））	
備考	<p>【小麦について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 国産品については、農薬取締法で管理され、農作物検査で確認されている（カビ毒も確認している）。輸入品についても、検疫で書類検査及び適切なモニタリングが行われている（小麦は国が買い取り販売する仕組み）。 <p>【他の注意点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 原料小麦粉への蕎麦粉の混入（原料小麦粉） ■ 原料小麦粉へのカビ毒（赤カビ：DON や NIV）の混入（原料小麦粉） ■ 蕎麦面を作っている場合は蕎麦の交差接触 <p>【アレルギー食品交差接触】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 小麦を使わない製品を作る場合には、十分な洗浄が必要。 <p>【衛生的な環境】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 少なくとも包装工程は、区画された環境が必要。 	