

34	即席めん（フライめん、ノンフライめん）：このシートではフライめんを解説	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	小麦粉、乳製品、卵、塩、その他調味料・香辛料等	原材料	小麦粉、乳製品、卵、調味料等
アレルギー食品	小麦、乳、卵、その他原料により変わる	↓	
規格基準等		混合・練込み	生地カスの混入防止 設備の欠損の有無の確認
表示基準等		↓	
製品の微生物制御	静菌（乾燥）	麺帯形成・圧延	
工程の加熱等の制御	加熱（蒸煮、油揚げ）	↓	
工程の異物管理	シフター、目視確認	切出し	切り刃の謙遜の有無の確認
重要な管理ポイント	金属異物除去（金属検知器）	↓	
保存方法	常温	蒸煮・型詰	所定の温度・所定の時間を確認
賞味/消費期限	賞味期限 数か月	↓	
対象消費者	家庭用（一般消費者）	油調	所定の温度・所定の時間を確認
加熱後摂取/RTE	加熱後摂取	↓	
記録類	①一般衛生管理（加熱・冷却等の工程管理を含む）、②重要管理（金検）	（乾燥）	（ノンフライめんは熱風乾燥）
備考	<p>【小麦について】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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）。</li> </ul> <p>【油調について】</p> <p>酸価・過酸化価に注意が必要。通常は、麺帯が油を吸うので、酸価・過酸化価は上がらない。</p> <p>【加熱について】</p> <p>蒸煮・油調とも、調理工程として十分な加熱が行われており、加熱の程度は外観や官能評価で確認可能。重要な管理ポイントとはならない。</p>	↓	
		添付品添付	
		↓	
		包装	
		↓	
		（金属検知器）	始終業・定期的なテストピースでの確認 <b>（重要）</b>
		↓	
		梱包・出荷	