

36	とう精米（精米、無洗米、白米仕込み）：このシートでは普通精米を解説	【普通精米のフロー概要】 <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">原材料</div> <div style="margin: 0 5px;">↓</div> <div style="margin-left: 10px;">玄米</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px; margin-bottom: 5px;">張込み（投入）</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> <div style="margin-right: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">選別（石抜き）</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px; margin-bottom: 5px;">とう精</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> <div style="margin-right: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">（色彩選別）</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px; margin-bottom: 5px;">計量・包装</div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 5px;"> <div style="margin-right: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">出荷</div> <div style="margin-left: 10px;">精米</div> </div> </div>	【管理ポイント】
主な原材料	玄米、白米等		
アレルギー食品			
規格基準等			
表示基準等			
製品の微生物制御	静菌（乾燥）：水分活性は、概ね、玄米 0.76、とう精米 0.7（水分 16%以下）		
工程の加熱等の制御	水分活性		
工程の異物管理	石抜き、色彩選別、目視確認		
重要な管理ポイント	設定せず		
保存方法	常温		
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）、業務用		
加熱後摂取/RTE	加熱（炊飯）して喫食		
記録類	①設備点検・清掃、②機械・器具点検・清掃、③無洗米水分確認、④従業員の健康管理、⑤改善措置記録		
備考	<p>【米について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 国産米については、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）。輸入米についても、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。 ■ ヒ素・カドミウムについても、H21・22年の記録で、危害要因になるものは確認されていない。 		