

4 4	精麦（丸麦、押麦、白麦、米粒麦）、大麦粉	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	大麦	原材料	大麦 原料受け入れ（重要）
アレルギー食品	小麦粉を取り扱う工場では、小麦。	↓ 異物除去（選別）	粗選/石抜き/マグネット/目視等（重要）
規格基準等		↓ とう精	
製品の微生物制御	静菌（乾燥）：水分 13%程度、水分活性 0.65 程度	↓ 加工	精白/切断/圧パン/粉碎等
工程の加熱等の制御	加熱（乾燥）	↓ (加水・蒸煮)	
工程の異物管理	粗選/石抜き/マグネット/色彩選別機/金属探知機/目視等	↓ 乾燥	
重要な管理ポイント	原料受け入れ、異物除去、水分測定（加水・蒸煮した場合） ※ 1	↓ 冷却	
保存方法	常温	↓ 異物除去	色彩選別機/金属探知機/目視等（重要）
賞味/消費期限		↓ 計量・包装	水分測定（重要）
対象消費者	業務用	↓ 出荷	丸麦、押麦、白麦、米粒麦、大麦粉
加熱後摂取/RTE	加熱後摂取		
記録類	①一般衛生管理、②重点管理（受入、異物除去、選別機、水分測定）		
備考	<p>※ 1 特に重要な工程</p> <p>【原料受け入れ】農産物検査証明書、外観確認等</p> <p>【異物除去】粗選/石抜き/マグネット/色彩選別機/金属探知機/目視等</p> <p>【水分測定】電気水分計、赤外線水分計、常圧加熱乾燥法</p>		