

6 1	麦茶（焙煎麦）、ティーバッグ詰め麦茶	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	大麦、はだか麦	原材料	大麦、はだか麦
アレルギー食品	※ 1	↓	篩（原料由来異物除去）
規格基準等		選別	
製品の微生物制御	静菌（乾燥）：水分活性 0.65 未満（水分 5%以下）	↓	焙煎
工程の加熱等の制御	加熱（焙煎）：全系を通じて水分活性 0.65 未満、焙煎	焙煎	直火、熱風、焙煎媒体を通じて高温焙煎 （150～300℃：手引書に記載なし）
工程の異物管理	篩等（漉して飲む設計であり、異物は重要な危害要因にはならない）	↓	冷却
重要な管理ポイント	設定せず（重要な管理ポイントとなっていないが、焙煎器で大豆を焙煎（きな粉）する場合の、アレルギー食品の交差接触防止は重要と考えられる）	↓	選別
保存方法	常温	↓	計量・包装
賞味/消費期限	賞味期限 2年	計量・包装	所定の容器、ティーバッグ詰め
対象消費者	主に家庭用（一般消費者）、一部飲料メーカー原料	↓	出荷
加熱後摂取/RTE	通常は加熱後摂取。水出しはそのまま摂取。	出荷	
記録類	①一般衛生管理（工程の記録なし）		
備考	<p>※ 1 <u>アレルギー-食品の危害要因</u></p> <p>① 麦茶の焙煎器で、大豆を煎る（きな粉原料）ことがある。その場合、大豆のアレルギーの交差接触に注意が必要。</p> <p>② 原料大麦等へのそばの混入について、同一圃場に栽培しない等、生産者団体において対策が取られている。</p> <p>※ <u>その他科学的危害要因について</u></p> <p>① カビ毒（赤かび）について、農作物検査証明書で確認できる</p> <p>② アクリルアミドについて、麦茶からのアクリルアミドの摂取量はごく僅かであり、一定の暴露マージンが確保されており、リスクは極めて低い。</p> <p>（240℃以上から急激にアクリルアミドが発生する。蓄積はされている：手引書に記載はない）</p>		