

65	破碎精米、精米再調整品	<p>【製造フロー概要】</p> <pre> graph TD   A[原材料] --&gt; B[異物除去]   B --&gt; C["(とう精)"]   C --&gt; D["(破碎)"]   D --&gt; E[異物除去]   E --&gt; F[計量・包装]   F --&gt; G[出荷] </pre> <p>【管理ポイント】</p> <p>精米・玄米</p> <p>粗選、石抜き、マグネット、目視 等 <b>(重要)</b></p> <p>精米最長製品</p> <p>破碎精米</p> <p>目視、色彩選別機、金属検知器 <b>(重要)</b></p>
主な原材料	政府が管理するミニマムアクセス米（加工用輸入米）・備蓄米（国産玄米）	
アレルギー食品	なし ※1	
規格基準等		
製品の微生物制御	静菌（乾燥）：水分活性概ね 0.7 程度（水分 16%以下）	
工程の加熱等の制御	加熱なし。水分活性概ね 0.7 程度（水分 16%以下）	
工程の異物管理	原料の異物除去、とう精後・破碎後の異物除去	
重要な管理ポイント	選別機（粗選、石抜、粒選別）の作動確認、色彩選別機の作動確認（設置している場合）、金属探知機の作動確認（設置して売る場合）	
保存方法	常温	
賞味/消費期限		
対象消費者	味噌や米菓等の加工メーカー	
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	
備考	<p>※1 <b>アレルギー食品の交差接触</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ アレルギー食品を扱っている例は少ない。</li> <li>■ 小麦を扱い場合は、専用ラインになっている。</li> </ul>	