

## 工場審査項目

### I. 原料米穀の荷受けから当該米粉製品の販売先への輸送まで、コンタミを防止するための体制が整備されていること

- ① 申請に係る米粉製品の原料米穀の荷受けから当該米粉製品の販売先への輸送に至るまでの過程で、コンタミ防止対策の規程を整備していなければならない。

#### 【コンタミ防止対策の例】

- \* 原料米穀荷受け時の色彩選別機等によるグルテンを含む穀物の混入防止対策
- \* 製造ラインにおけるコンタミ防止対策
- \* 申請に係る米粉製品の梱包、出荷及び販売先までの輸送時のコンタミ防止対策
- \* 申請に係る米粉製品の工場に出入りする者によるコンタミの発生についての防止対策

- ② 規定したコンタミ防止対策を的確に実施していることを証する客観的な記録を整備していなければならない。

- ③ 申請に係る米粉製品について、

(1) 製造、梱包又は出荷の過程において、当該米粉製品が、直接外気に触れる箇所

(2) グルテン又はグルテンを含む穀物を使用した製品の製造ラインとの近接箇所等

といったコンタミの発生の蓋然性が高い地点において、当該米粉製品サンプルの定期的なグルテン定量検査等の実施等によって、行っているコンタミ防止対策の有効性を確認する体制が確立されていなければならない。

#### 【確認する体制の例】

- \* グルテン定量検査等の客観的な記録の整備
- \* グルテン定量検査等によりコンタミ発生要因が確認された場合の的確な設備等のクリーニングの実施体制及びその客観的な記録の整備

### II. ノングルテン米粉製品を製造する従業員が、コンタミを防止し、また、コンタミが発生した場合の必要かつ適切な措置を行うための教育を受けられる体制が整備されていること

適切な教育を行う従業員研修会の定期開催や外部講習会受講に取り組んでいなければならない。

Ⅲ. 申請に係る米粉製品の製造工場において、構造的にグルテン又はグルテンを含む穀物の混入のリスクがないことが確認できること

- ① 申請に係る米粉製品の原料米穀の荷受けから当該米粉製品の出荷まで過程の施設において、グルテン又はグルテンを含む穀物の混入が防止できる壁・パネル等を設置していなければならない。
- ② 申請に係る米粉製品の製造工場に出入りする者による当該製造工場内へのグルテン又はグルテンを含む穀物の持込み又はコンタミの防止のための、身体・衣類に付着している異物を除去するクリーニングルーム等の設備並びに装置及び器具を備えていなければならない。