

# ノングルテン米粉の製造工程管理JASについて

- 米の消費量が減少している中、パンやケーキ、麺類など、新たな用途への利用が期待される米粉の需要拡大は、米消費拡大の取組の一環として重要。
- 海外では、グルテンフリー食品の需要は大幅に増加している中で、ノングルテン（グルテン含有量が1 ppm (=1 µg/g) 以下）米粉は、海外でも高い評価を受けており、海外への輸出促進が求められている状況。
- ノングルテン米粉の製造を行う事業者の製造工程における管理方法の基準等を規格化することにより、次の効果が期待。
  - ① 事業者は、ノングルテン米粉を製造できる管理能力の高さをアピール可能。
  - ② 既存の民間のノングルテン米粉の製品認証制度との二本柱で米粉の輸出拡大に寄与。

## 規格等の内容

- グルテン含有量が1 ppm以下となるよう製造工程を管理
- 各製造工程での管理方法
- グルテンの混入リスクを管理できる施設、設備等
- グルテン混入に関する責任者等の選任、対応策の実施

## 規格等

### ノングルテン米粉の製造工程

#### 原料等の受入れ

グルテン混入防止策が図られた原料を受入



#### 原料等の保管

グルテンの混入を防ぐように保管



#### 製造

原料米穀等、製造設備等の清掃を記録



#### 出荷

グルテンの含有量の確認  
トレーサビリティシステム



#### 施設

グルテン混入リスクを管理できる構造

#### 設備・器具等

グルテン混入がないよう使用、維持、保管

#### 従事者等に対する管理

ノングルテン製造工程管理の適切な実施教育訓練

#### 組織体制

取扱管理責任者及び担当者の選任

HP、チラシ等でアピール  
B to B取引で活用



ノングルテン米粉の  
製造工程管理JAS  
認証を取得!

