

ノングルテン米粉の製造工程管理JASの概要について

グルテンが混入する可能性のある箇所を特定し、最終製品のグルテン含有量が $1\mu\text{g/g}$ となるように、グルテン等の混入を防ぐよう**製造工程を管理**。

管理手法は定期的
に検証・改善



ノングルテン米粉の製造工程

原料・資材等の受入れ

小麦などのグルテンの混入防止が図られた原料を納入することを確実にすること



原料・資材等の保管

グルテンの混入を防ぐように保管すること



製造

製造に使用した原料米穀等の記録
製造設備や器具等の清掃に係る記録



出荷

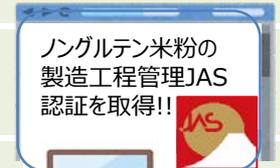
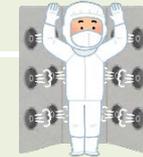
グルテンの含有量を $1\mu\text{g/g}$ 以下に管理されたことの確認
トレーサビリティシステムの確認



規格等

施設 敷地及び施設内外から生じるグルテン等の混入のリスクを管理できるよう設計、施工、維持

設備・器具等 グルテン等の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 グルテン等の混入防止に関する知識を有する取扱管理担当者及び取扱管理責任者の選任

これらの要求事項を満たした事業者が当該JASの認証を取得でき、会社のHP、チラシ等にJASマークを貼付し、BtoB取引でJAS認証事業者であることをアピールできる。