

| | | |
|-----------|---|--|
| 1 | 飲食店（未加熱のまま提供）：刺身、冷奴、サラダ 等 | <p>【製造フロー概要】</p> <pre> graph TD A[原材料] --> B[調理] B --> C[冷蔵] C --> D[配膳・提供] </pre> <p>【管理ポイント】</p> <p>多種多様</p> <p>アニサキスや異物の手選別</p> <p>10℃以下</p> |
| 主な原材料 | 多種多様 | |
| アレルギー食品 | 多種多様 | |
| 規格基準等 | | |
| 製品の微生物制御 | 温度管理と時間管理 | |
| 工程の加熱等の制御 | 加熱、冷却、器具の洗浄・殺菌、交差汚染防止、作業者の衛生管理。 | |
| 工程の異物管理 | 手選別 | |
| 重要な管理ポイント | | |
| 保存方法 | 冷蔵(10℃以下)、提供後は概ね2時間以内に消費（喫食） | |
| 賞味/消費期限 | 帝京後は概ね2時間以内に消費 | |
| 対象消費者 | 一般消費者 | |
| 加熱後摂取/RTE | 加熱後喫食 | |
| 記録類 | ①一般衛生管理、②重要管理（冷蔵庫より出したらすぐ提供） | |
| 備考 | <p>【調理業の特徴】</p> <p>異物等、混入すると取り除くことは難しい。清潔な環境で清潔に調理する、施設や器具の衛生管理、人の健康管理・衛生管理が重要。</p> <p>【注意すべき危害要因】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 冷蔵庫の温度管理 ■ 畜肉・鶏肉・鶏卵からの二次汚染。カンピロバクター、サルモネラ菌、O157、E型肝炎、 ■ 人の手指からの二次汚染。黄色ブドウ球菌・ノロウイルス ■ 刺身等魚介類の生食による腸炎ビブリオ・アニサキス等 ■ 赤身魚やサバ等の温度管理不十分によるヒスタミンの発生 ■ 毒魚（フグ・シガテラ毒魚）・貝毒（藻類による海洋汚染） ■ （手引書には書いてないが）生野菜の洗浄・殺菌（次亜塩素酸 Na 等）が重要（「大量調理施設衛生管理マニュアル」より） | |