

1	飲食店（未加熱のまま提供）：刺身、冷奴、サラダ 等	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	多種多様	原材料	多種多様
アレルギー食品	多種多様	調理	アニサキスや異物の手選別
規格基準等		冷蔵	10℃以下
製品の微生物制御	温度管理と時間管理	配膳・提供	
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） 		