

3	飲食店（加熱⇒冷却（⇒再加熱））：カレー、スープ、ポテトサラダ 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	
アレルギー食品	多種多様	↓ 調理	【未加熱料理】
規格基準等	なし（「大量調理施設衛生管理マニュアル」参照）	↓ 加熱	【加熱料理】75℃以上、1分以上（重要）
製品の微生物制御	温度管理と時間管理	↓ 冷却	【冷却料理】30分以内に20℃以下に、1時間以内に10℃以下に冷却（重要）
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。	↓ (再加熱)	【再加熱料理】75℃以上、1分以上（重要）
工程の異物管理	手選別	↓ 配膳・提供	
重要な管理ポイント	加熱処理（中心温度75℃以上、1分以上）、冷却保存（速やかに10℃以下）		
保存方法	冷蔵（10～60℃の危険温度帯の滞留を短くする）※1、又は60℃以上		
賞味/消費期限	再加熱後概ね2時間以内に提供（「大量調理施設衛生管理マニュアル」より）		
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（加熱：触感・見た目、冷却：速やかに冷却）		
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"> ■ 加熱ムラ・冷却ムラをなくす。冷蔵庫の温度管理。 ■ ※1 30分以内に20℃以下に、1時間以内に10℃以下に冷却 ■ 加熱後保管するカレー等におけるウェルシュ菌・セレウス菌。 ■ 加熱不足による、カンピロバクター、サルモネラ菌、O157、E型肝炎等の生残 ■ 人の手指からの二次汚染による黄色ぶどう球菌、ノロウイルス（冷蔵品の提供） ■ 卵からの二次汚染によるサルモネラ菌（冷蔵品の提供） ■ 毒魚（フグ・シガテラ毒魚）・貝毒（藻類による海洋汚染） ■ 植物毒（キノコ・イヌサフラン） 		