

7	漬物（包装後加熱する）：調味漬け、たくあん漬け、味噌付け 及び  酢漬け（pH4.0 より大きい）。	<div>【製造フロー概要】</div> <div><div>原材料</div><div>↓</div><div>洗浄</div><div>↓</div><div>塩蔵</div><div>↓</div><div>洗浄</div><div>↓</div><div>カット</div><div>↓</div><div>脱塩・調味</div><div>↓</div><div>充填・包装</div><div>↓</div><div>加熱・冷却</div><div>↓</div><div>異物選別</div><div>↓</div><div>包装・出荷</div></div> <div>【管理ポイント】</div> <div>野菜類、根菜類</div> <div>異物除去</div> <div>水分活性 0.96 以下（Brix 確認） pH4.6</div> <div>75℃以上、1 分以上の殺菌（重要） 流水で急冷 金属検知器、目視選別（重要）</div>
主な原材料	野菜類・根菜類、調味液 等	
アレルギー食品	調味液由来（大豆、小麦 等）	
規格基準等	【食品添加物】	
製品の微生物制御	充填後湯殺菌・滅菌（AW・pH）：AW0.94 以下、pH4.6 以下	
工程の加熱等の制御	包装後の殺菌工程：中心温度 75℃以上、1 分以上	
工程の異物管理	目視確認と手選別、金属検知器	
重要な管理ポイント	異物選別、包装後加熱殺菌、温度計の精度確認、ソルビン酸 K を添加する場合  はその濃度	
保存方法	常温保存	
賞味/消費期限	賞味期限	
対象消費者	家庭用（一般消費者）	
加熱後摂取/RTE	加熱せずそのまま喫食	
記録類	①一般衛生管理 【参考資料】原料受入、温度確認、原料の洗浄・殺菌、殺菌  の温度・時間、金検チェック、調味液作成確認	
備考	【ソルビン酸 K の使用限度】  ■ かす漬け・麹漬け・醤油漬け・味噌漬け・たくあん漬け：1.33g/kg 以下  ■ 酢漬け」：0.665g/kg  【岩井食品の浅漬けでの O157 食中毒事件】  ■ 白菜浅漬けに O157 が混入。発症者 100 名以上、死者 7 名。漬物の衛生  規範が改訂になった。  【衛生的な環境】  ■ 少なくとも、充填・包装は、区画された衛生的な環境が必要。	