

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）。	<p><b>【製造フロー概要】</b></p> <p><b>【管理ポイント】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>野菜類、根菜類</li> <li>異物除去</li> <li>水分活性 0.96 以下 (Brix 確認) pH4.6</li> <li>75℃以上、1分以上の殺菌 (重要) 流水で急冷</li> <li>金属検知器、目視選別 (重要)</li> </ul>
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・ホットパック（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	<p>【ソルビン酸 K の使用限度】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>「酢漬け」：0.665g/kg</li> </ul> <p>【岩井食品の浅漬けでの O157 食中毒事件】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul> <p>【衛生的な環境】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>少なくとも、充填・包装は、区画された衛生的な環境が必要。</li> </ul>	