

8	漬物（包装後加熱しない）：調味浅漬け、キムチ等、（梅干し、奈良漬け ※2）	浅漬けの製造フロー概要】 【管理ポイント】
主な原材料	野菜類・根菜類、調味液 等	原材料 ↓ 切断 ↓ 洗浄・殺菌 ↓ 冷蔵塩漬け ↓ 冷蔵調味 ↓ 充填・混合 ↓ 金属検出 ↓ 冷蔵保管 ↓ 梱包・出荷
アレルギー食品	調味液由来（大豆、小麦 等）	野菜類、根菜類 異物除去 次亜塩素酸殺菌、又は75℃以上、1分以上の殺菌（重要）、梅干し・奈良漬けでは重要管理ポイントではない。
規格基準等	【漬物の衛生規範】浅漬けの基準 ※1。 備考参照。	調味液調合・保存料の使用 金属検出器（重要） 冷蔵の流通・販売
製品の微生物制御	冷蔵(10℃以下)	
工程の加熱等の制御	原材料の殺菌、原料・中間製品の冷蔵管理	
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	生鮮原料の消毒（浅漬けには衛生規範がある ※1）、異物除去（金属検知器）、	
保存方法	冷蔵（10℃以下）	
賞味/消費期限	消費期限 数日（手引書に記載なし）	
対象消費者	家庭用（一般消費者）	
加熱後摂取/RTE	加熱せずそのまま飲食	
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>※1 <u>殺菌・静菌</u></p> <p>【漬物の衛生規範】</p> <p>浅漬けの原料・中間製品は10℃以下で保存する。</p> <p>以下のいずれかで殺菌する</p> <p>①次亜塩素酸 Na 100ppm 10分、200ppm 5分 相当の殺菌</p> <p>②75℃以上、1分以上の殺菌相当</p> <p>【衛生的な環境】</p> <p>■ 少なくとも、洗浄殺菌以降充填までは、区画された衛生的な環境が必要。</p> <p>※2 <u>梅干し・梅漬けと奈良漬け</u></p> <p>【梅干し・梅漬け】</p> <p>■ pH4.0以下で塩分も高く、食中毒菌の増殖はない。洗浄・殺菌は重要なポイントではない。</p> <p>■ 脱塩して調味する場合は、低温管理が必要。</p> <p>【奈良漬け】</p> <p>■ アルコールが3.5%以上含まれており、洗浄・殺菌は重要なポイントではない。</p>	