

1 1	豆腐加工品（おからドーナツ）	【おからドーナツ 製造工程】	【管理ポイント】
主な原材料	豆腐、ミックス粉等	原材料	原料管理（重要） 原料（おから・豆乳）の取分け（重要）
アレルギー食品	大豆、小麦・乳・卵等	（混合・調整）	アレルギー管理（重要）
規格基準等		油調	揚げ具合の目視確認（重要）
製品の微生物制御	冷蔵	冷却	速やかに10℃以下（重要）
工程の加熱等の制御	加熱（揚げ）：揚げ具合の目視確認	充填・包装	
工程の異物管理	目視確認	冷却	10℃以下（重要）
重要な管理ポイント	原材料の管理、製品の原材料の必要分量の取り分け・保管、油調工程の管理、 冷蔵(冷蔵庫、販売ケース)、アレルギー物質管理、異物管理	出荷	冷蔵流通・冷蔵販売
保存方法	冷蔵（10℃以下）		
賞味/消費期限	消費期限 概ね一週間		
対象消費者	家庭用（一般消費者）、業務用		
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、②重点管理（原材料、取り分け、油調、冷却設備、アレルギー管 理、異物混入防止）		
備考			