

23	パン類（食パン、菓子パン、調理パン、ドーナツ 等）	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	小麦粉、乳製品（バター等）、卵、砂糖、イースト、具材類	原材料	小麦粉、乳製品、卵、他
アレルギー食品	小麦、乳、卵、その他具材による（餡：大豆、ソーゼン：豚 など）	↓	
規格基準等	餡：シアン化合物が検出されないこと	ミキシング	アレルギー交差接触防止（重要）
製品の微生物制御	短時間で消費（数日）	↓	
工程の加熱等の制御	焼成※1、二次汚染の防止（ノリカス・カビ汚菌・O157・ブドウ球菌等）	発酵	
工程の異物管理	工程管理、目視選別、（金属検知器）	↓	
重要な管理ポイント	焼成後加工時の二次汚染※2、アレルギーの交差接触、店舗での手やトング等を介した食中毒菌の交差汚染、異物混入対策（焼成は重要管理ポイントではない）	（餡等具挿入）	
保存方法	常温	↓	
賞味/消費期限	消費期限（数日）	成型等	アレルギー交差接触防止（重要）
対象消費者	家庭用（一般消費者）	↓	
加熱後摂取/RTE	加熱せずにそのまま喫食	二次発酵	
記録類	①一般衛生管理、②HACCP の考え方を取り入れた衛生管理（アレルギー、硬質異物、ノリカス、焼成後加工時の交差汚染防止）	↓	
備考	<p>※1 焼成</p> <ul style="list-style-type: none"> 有害微生物が死滅するに十分な中心温度、時間が保たれるため、重要な管理ポイントとしない。水分活性 0.96 以下。カビは生育（手引書記載なし）。 <p>※2 二次加工時の汚染防止</p> <p>【具材由来の危害要因】</p> <ul style="list-style-type: none"> 具材類（食肉製品やそうざい類）は、中心温度 75℃以上 1分以上相当の加熱を行い、加熱後の原材料との交差汚染がないようにする。 <p>【ヒトからの交差汚染】</p> <ul style="list-style-type: none"> 従業員の健康管理、着衣や手洗い、トング等器具の衛生管理の徹底（特に焼成後加工時は重要）（注意：ノリカス、O157、黄色ブドウ球菌、カビ汚菌） 卵使用時のカビ汚の交差汚染には注意が必要 <p>【アレルギーの交差接触】</p> <ul style="list-style-type: none"> 多品種製造が基本であり、機械や器具による交差接触のない洗浄が重要 	↓	
		焼成（・フライ）	アレルギー交差接触防止 （重要な衛生管理ではない）
		↓	
		放冷	
		↓	
		（二次加工）	具材の殺菌 二次加工時の汚染防止（重要）
		↓	
		包装	
		↓	
		（金属検知器）	
		↓	
		出荷・店頭販売	トング等を介した交差汚染防止（重要）