

24	パン類（冷蔵品：サンドイッチ等）	<p>【製造フロー概要】</p> <p>【管理ポイント】</p> <p>野菜類：薬剤殺菌          その他：加熱殺菌          食パンやコッペパンに挟む          急速冷却          10℃以下          トング等を介した交差汚染防止（重要）</p>
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、野菜類	
アレルギー食品	小麦、乳、卵、その他具材による	
規格基準等		
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	具材の殺菌（薬剤殺菌等）、二次汚染の防止（ノウウイルス・サルモネラ菌・O157等）	
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	野菜殺菌、交差汚染防止（ノウウイルス・サルモネラ菌・O157等）※1、異物混入防止	
保存方法	冷蔵（10℃以下）	
賞味/消費期限	消費期限（数日）	
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	
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（アレルゲン、硬質異物、ノウウイルス、焼成後加工時の交差汚染防止）	
備考	<p>※1 <b>二次加工時の交差汚染防止</b></p> <p>【具材由来の危害要因】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 野菜類（サンドイッチの具材等）は、次亜殺菌（200ppm 5分、100ppm 10分）</li> <li>■ 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。</li> </ul> <p>【ヒトからの交差汚染】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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：ノウウイルス、O157、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌）</li> <li>■ 卵使用時のサルモネラの交差汚染には注意が必要</li> </ul> <p>【アレルゲンの交差接触】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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</li> </ul>	