

26	食酢、すし酢（ポン酢醤油は含まず）	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	米、麴、砂糖、食塩、その他調味料等	原材料	米、麴
アレルギー食品		蒸す	
規格基準等		製麴	糖化工程
製品の微生物制御	静菌（pH）	アルコール発酵	酵母による発酵
工程の加熱等の制御	加熱殺菌※1	濾過	
工程の異物管理	濾過	酢酸発酵・熟成	
重要な管理ポイント	設定せず	濾過	
保存方法	常温	加熱殺菌	酢酸 4%以上でも生育できる菌（酢酸菌等）の殺菌を行う。危害要因ではない。
賞味/消費期限	賞味期限 数か月	食酢	
対象消費者	家庭用（一般消費者）、業務用	調合・濾過	
加熱後摂取/RTE	主に、かけて食べる RTE 商品	加熱殺菌	
記録類	①一般衛生管理（濾過の記録を含む）	充填・包装	
備考	<p>【食酢類の食中毒菌制御】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 一般的な食酢製品の酸度は 4～22%。pH1.8～3.8。酢酸酸度が 1%あれば、食中毒菌は増殖できない。 <p>※1 加熱殺菌条件</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 生物的危害要因ではないが、酢酸菌等、酢酸 4%以上でも生育する菌を殺菌する。重要管理点ではない。 	すし酢	