

27	菓子類（生地で加熱し製品化）：第1分類（飴、キャラメル、練り羊羹等）	<p>【製造フロー概要】</p> <p>【管理ポイント】</p> <p>多種多様</p> <p>原料の目視選別</p> <p>原料を加熱しながら溶解。 殺菌に十分な加熱 ※1</p> <p>放冷</p> <p>常温流通が基本と思われる。 冷蔵については、販売のパートで触れられているのみ ※2</p> <p>全系を通じてのアレルゲンの交差接触防止</p>
主な原材料	小麦粉、乳製品、卵、果実、ナッツ、砂糖、フレーバー等、多種多様	
アレルギー食品	主なものは小麦、乳、卵、その他原材料によって変わる	
規格基準等		
製品の微生物制御	早めの消費、静菌（AW）、	
工程の加熱等の制御	加熱（溶解）	
工程の異物管理	目視確認、原料の手選別、設備等の保安全管理	
重要な管理ポイント	設定せず（アレルゲン交差接触、食中毒菌の二次汚染対策は重要）	
保存方法	常温	
賞味/消費期限	賞味期限 カビの発生等を勘案して、賞味期限は設定する。	
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衛生管理記録（一般衛生管理、工程管理（材料の品質、仕上がり評価等）	
備考	<p>【第1分類について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 原料を加熱溶解し、形成後冷却・包装する菓子類。 <p>※1 加熱について</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 第一分類の加熱は、75℃以上 1分以上相当を大きく上回り、仕上がり官能評価で、加熱不足がないことを確認可能。重要な管理ポイントにはならない <p>【第1分類の水分活性】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 手引書上、かすてら饅頭のAW0.87が最も高い。 <p>【アレルゲンについて】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 菓子類は、小麦、乳、卵をはじめ、多種多様なアレルギー食品を使用する。アレルギー食品の交差汚染防止には、細心の注意が必要。 <p>※2 冷蔵・冷凍販売について</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 冷蔵・冷凍については、「販売に関わる衛生管理」で触れられ、持ち帰り時間や保冷材の記載、ショーケースの温度管理の記載はあるが、5つの分類で製造工程として触れられていない。 	