

28	菓子類（生地を加熱し、機械加工）：第2分類（蒸し菓子、焼き菓子等）	<p>【製造フロー概要】</p> <pre> graph TD A[原材料] --> B[生地調製] B --> C["(成型加工)"] C --> D[加熱調理] D --> E["(冷却)"] E --> F["(仕上げ加工)"] F --> G["(熱冷・加工)"] G --> H[異物選別] H --> I[包装] I --> J[出荷] </pre> <p>【管理ポイント】</p> <p>多種多様</p> <p>目視による異物選別</p> <p>生地調製後に加熱 殺菌に十分な加熱 ※1</p> <p>主に機会によるカット、トッピングなど (手細工加工ではない)</p> <p>熱冷ましてあり、冷蔵を意味していない。</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</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	生餡：シアン化合物が検出されないこと	
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（煮る・焼成）	
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2分類について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 原料を調整し、生地を形成した後加熱し、冷却後、カット等の主に機械による加工を行い（手細工しない）、包装する菓子類。 <p>※1 加熱について</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 煮る・焼成等の調理工程で、その熱履歴は、75℃以上 1分以上を大きく上回る。仕上がり時の官能評価で、加熱不足がないことを確認可能。 <p>【第2分類の水分活性】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 手引書上、蒸しきんつばのAW0.88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>【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 の製造工程として触れられていない。 	