

30	菓子類（容器包装後加熱）：第4分類（缶入りようかん等）	<p>【製造フロー概要】</p> <pre> graph TD A[原材料] --> B[原料混合] B --> C[生地調製・加熱] C --> D[充填・包装] D --> E[殺菌] E --> F[出荷] </pre> <p>【管理ポイント】</p> <p>多種多様</p> <p>缶詰、密閉シール</p> <p>レトルト殺菌、湯殺菌（重要）</p> <p>全系を通じてのアレルギーの交差接触防止</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	殺菌食品	
工程の加熱等の制御	包装後殺菌（レトルト、湯殺菌）	
工程の異物管理	目視確認、手選別、設備等の保安全管理	
重要な管理ポイント	殺菌工程の殺菌温度と殺菌時間	
保存方法	常温	
賞味/消費期限	賞味期限、数か月	
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4分類について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 原料を調整し、生地を調整し、容器包装の後に加熱殺菌を行う菓子。 <p>【アレルギーについて】</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。 <p>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> <p>【第4分類の水分活性について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 水分活性は、一般に高く、AW だけでは静菌できない。 <p>【アレルギーについて】</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。 <p>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>	