

31	菓子類（十分な加熱なく、手細工加工）：第5分類（岡もの、打ち菓子、押し菓子、掛け菓子等）	<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["(成型加工)"] D --> E["(加熱)"] E --> F["(冷却)"] F --> G[手細工加工] 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>加熱しないか、加熱しても75℃1分未満の加熱</p> <p>加熱しても75℃1分未満の加熱</p> <p>カット、充填、トッピングなどを手細工で行う加工。(重要)</p> <p>全系を通じてのアレルゲンの交差接触防止 (重要)</p> <p>水分活性管理 (重要)</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	手細工時の交差汚染防止	
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	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、消費期限（製品特性によって異なる）	
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4分類について】</p> <ul style="list-style-type: none"> 十分に殺菌・静菌された菓子原料を、手細工で組み合わせた菓子。 <p>【加熱について】</p> <ul style="list-style-type: none"> 75℃以上1分上回ることはない。殺菌工程を意味しない。 <p>【第5分類の水分活性について】</p> <ul style="list-style-type: none"> 手引書上、マシュマロAW0.63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。 <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5分類の食中毒】</p> <ul style="list-style-type: none"> ノロウイルス、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌による食中毒が多く発生している。加熱工程でいずれも圧布できることから、手細工時の二次汚染と推定できる。特に卵使用時には、サルモネラ菌の交差汚染は注意が必要。 <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。	
--	-------------------	--