

33	氷雪製造	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	水	原材料	水
アレルギー食品		↓	
凍結		凍結	
規格基準等	溶解水中の一般生菌数は、100cfu/g以下で、かつ大腸菌群陰性であること。	↓	
製品の微生物制御	冷凍	水洗	表面の汚れを除去
工程の加熱等の制御	氷雪表面を水洗することによる洗浄。人からの交差汚染防止。	↓	
工程の異物管理	目視確認	カット	
重要な管理ポイント	設定せず	↓	
保存方法	冷凍	異物確認	
賞味/消費期限		↓	
対象消費者	業務用（氷雪販売業者への販売）	(包装)	
加熱後摂取/RTE	加熱せずに喫食	↓	
記録類	①一般衛生管理、②設備の洗浄・点検、③施設の清掃・点検、④教育訓練、⑤ 薬剤・潤滑油	出荷	
備考			