

37	そうざい類（加熱しない）：サラダ、リパック品等	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	多種多様	原材料	多種多様
アレルギー食品	多種多様	↓ 下処理	解凍、皮むき、カット、混合、味付け、 下茹で・炙り（表面のみの加熱）等
規格基準等		↓ (原料殺菌)	生鮮野菜・魚介類等の薬剤殺菌 ※1、 (重要)
製品の微生物制御	冷蔵（10℃以下）	↓ 盛付・充填	交差汚染防止
工程の加熱等の制御	原材料（青果物・魚介類）の薬剤殺菌 ※1	↓ 包装	
工程の異物管理	器具の欠損の確認、目視確認、（金属検出器）	↓ ラベル貼付	異物、シール不良、表示内容確認 (重要)
重要な管理ポイント	原料（青果物・魚介類）の薬剤殺菌 ※1、シール張り時確認（異物、シール不良、表示内容）、金属検出器 ※2	↓ 検品（金検）	※2 (重要)
保存方法	冷蔵（10℃以下）	↓ 出荷	冷蔵流通・冷蔵販売
賞味/消費期限	消費期限 できるだけ早く消費する		
対象消費者	家庭用（一般消費者）		
加熱後摂取/RTE	主に、加熱することなくそのまま喫食（温めは含まない）		
記録類	①清掃記録、②温湿度測定、③校正、④使用水、⑤受入記録、⑥検食、⑦回収記録、⑧従業員の衛生管理、⑨殺菌記録、⑩検品記録、⑪金検、⑫加熱温度、⑬冷却温度		
備考	<p>※1 <u>精選野菜（サガ、サドイチ用野菜等）の殺菌</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 薬剤殺菌：200ppm の次亜塩素酸溶液に、5 分間浸漬する。 <p>【注意する微生物】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 交差汚染：腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌、カンピロバクター、ノロウイルス等。 <p>※2 <u>金属検出器の管理</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 始業時、終業時、及びロット・製品の切り替え時に、テストピースによる精度確認の実施。 		