

38	そうざい類（加熱後包装）：和え物、煮物、弁当 等	<p>【製造フロー概要】</p> <pre> graph TD A[原材料] --> B[下処理] B --> C[加熱] C --> D[冷却] D --> E[盛付・充填] E --> F[包装] F --> G[ラベル貼付] G --> H[検品（金検）] H --> I[出荷] </pre> <p>【管理ポイント】</p>
主な原材料	多種多様	多種多様
アレルギー食品	多種多様	解凍、皮むき、カット、混合、味付け 等
規格基準等		中心温度 75℃ 1分以上相当の加熱 ※1 (重要)
製品の微生物制御	冷蔵（10℃以下）	速やかな冷却 ※2 (重要)
工程の加熱等の制御	加熱（調理）、冷却	交差汚染防止
工程の異物管理	器具の欠損の確認、目視確認・手選別	異物、シール不良、表示内容確認 (重要)
重要な管理ポイント	加熱調理の中心温度・時間※1、冷却時の温度・時間※2、ラベル張り時確認 (異物、シール不良、表示内容)、金属検出器管理※3	※3 (重要)
保存方法	冷蔵（10℃以下）	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 加熱条件</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理用デジタル温度計とタイマーで、中心温度 75℃以上 1分以上を都度確認。 予め、中心温度 75℃以上 1分以上に相当する加熱条件を設定し、加熱温度と時間を測定する。 <p>※2 冷却条件</p> <ul style="list-style-type: none"> 冷却は、30分以内に中心温度が 20℃以下、又は 60分以内に中心温度が 10℃以下となることが目安。 調理用デジタル温度計とタイマーで、中心温度と冷却までの時間を測定。 予め、中心温度が所定の時間で所定の温度になるような冷却条件を設定し、それを測定する。 <p>【注意する微生物】交差汚染：腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌、糞便球菌、カビ、バクテリア、ノロウイルス等。</p> <p>※3 金属検出器の管理</p> <p>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</p>	

	確認の実施。	
--	--------	--