

43	乾燥食肉製品（ドライソーセージ、サラミ）	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	豚肉、副原料、調味料、ケーシング剤	冷凍肉	
アレルギー食品	豚肉、その他は副材によって変わる	↓ 解凍	
規格基準等	規格基準※1	↓ 細切	
製品の微生物制御	静菌（AW）：水分活性 0.87 未満	↓ (ピクル等)	ピクル液注入・タンブリング
工程の加熱等の制御	加熱（乾燥）：20℃以下又は 50℃以上相当に保持	↓ 塩蔵	
工程の異物管理	目視確認、手選別	↓ 混合	
重要な管理ポイント	乾燥時の温度と時間、異物除去（目視、金属検知器）	↓ 充填・結紮	
保存方法	常温	↓ 乾燥	20℃以下又は 50℃以上相当（重要） AW0.87 未満
賞味/消費期限	賞味期限 常温数か月	↓ 小分け	
対象消費者	主に家庭用（一般消費者）	↓ 計量・包装	
加熱後摂取/RTE	主に、加熱せずにそのまま喫食	↓ 検品	目視選別、金属検知器（重要）
記録類	一般衛生管理、②重要管理（蒸煮等の温度・時間、金検確認）	↓ 梱包・出荷	常温流通
備考	<p>※1 <u>乾燥食肉製品の規格基準</u></p> <p>【成分規格】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ E.coli 陰性、水分活性 0.87 未満 <p>【原材料】原料凍結肉は、-15℃以下で保存する</p> <p>【乾燥条件】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ くん煙又は乾燥は、製品の温度を 20℃以下若しくは 50℃以上に保持しながら、又はこれと同等以上の微生物の増殖を阻止することが可能な条件を保持しながら、水分活性が 0.87 未満になるまで行うこと。 <p>【製造・保存基準】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 製品の温度を 20℃以下又は 50℃以上相当に保持し、AW0.87 未満になるまで乾燥。 		