

55	ウスターソース、中濃ソース、濃厚ソース（pH4.4を上回る製品は対象外）	<p>【製造フロー概要】</p> <pre> graph TD A[原材料] --> B[選別] B --> C[破碎] C --> D[蒸煮] D --> E[裏ごし] E --> F[他原料と混合] F --> G[殺菌] G --> H[濾過] H --> I[充填・包装] I --> J[検品] J --> K[出荷] </pre> <p>【管理ポイント】</p> <p>生鮮野菜・果実 等 検査証明書の確認 ※2（重要）</p> <p>I/F類、調味料 他 pHが4.4以下 ※3であること。（重要） 中心温度75℃1分の加熱と同等以上 （重要） ストレーナー（重要）</p> <p>常温充填 ※5</p>
主な原材料	野菜類、果汁、ピューレ、煮汁、砂糖、食塩、食酢、香辛料等	
アレルギー食品	原料によって変わる。	
規格基準等	容器包装詰低酸性食品（食安基発0802第4号 食安監発0802第5号）※1	
製品の微生物制御	殺菌製品（pH4.4以下で、かつ中心温度75℃以上1分以上と同等以上）	
工程の加熱等の制御	加熱（殺菌）	
工程の異物管理	ストレーナー管理（目開き2mm以下）	
重要な管理ポイント	受入確認 ※2、殺菌（pH4.4以下※3の確認、中心温度75℃1分の加熱と同等以上）、濾過（ストレーナー）	
保存方法	常温	
賞味/消費期限	数か月	
対象消費者	家庭用（一般消費者）、業務用	
加熱後摂取/RTE	主に、加熱せずにかけて喫食	
記録類	①原材料受入、②重要管理、③一般衛生管理	
備考	<p>※1 容器包装詰低酸性食品</p> <p>容器包装に密封した常温流通食品のうち、pHが4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超えるものは、以下のいずれかの対応が必要。</p> <p>① 中心部の温度を120°で4分間加熱する方法と同等以上の殺菌</p> <p>② 冷蔵（10°以下）保存</p> <p>※2 注意すべき科学的危害要因</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ カビ毒：香辛料のアフラトキシン、リンゴ由来のパツリン ■ 残留物質：残留農薬、動物用医薬品 <p>※3 pH4.4</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ ※1に従えばpH4.6以下でよい。安全率を勘案し、pH4.4以下とした。 <p>※4 ストレーナー目開き</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 目開き2mm以下のストレーナーが設置され、破損等がないこと。 <p>※5 充填方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 本来であればホット充填や湯殺菌が考えられるが、彼らの経験より、pHと加熱殺菌条件を守れば、常温充填で問題ないとの判断。 	