

57	蒟蒻（包装後加熱なし）：板蒟蒻・角蒟蒻・突き蒟蒻 蒟蒻（包装後加熱あり）：しらたき、糸蒟蒻、玉蒟蒻、さしみ蒟蒻 等	【製造フロー概要】 原材料 ↓ 洗浄 ↓ 蒸し ↓ 芋すり ↓ 混合・攪拌 ↓ 寝かせ ↓ アルカリ混合 ↓ 充填・包装 ↓ 加熱凝固 ↓ 加熱凝固 ↓ カット・加工 ↓ 充填・包装 ↓ 二次加熱	【管理ポイント】 こんにゃく芋 蒟蒻粉から作る場合は、ここから。 海藻原料等もここで投入 石灰水、水酸化Ca【pH11.0以上】 二次加工（手細工）しないもの 目視検品 例：90℃ 2時間 二次加工（手細工）を行うもの ※2 （重要） 例：90℃ 2時間 目視検品 中心温度 75℃以上1分以上 （重要）
主な原材料	こんにゃく芋、こんにゃく粉、その他副材（海藻類・ひじき等）		
アレルギー食品			
規格基準等	添加物：備考参照 ※1		
表示基準等			
製品の微生物制御	静菌（pH）：pH11.0以上 ※2		
工程の加熱等の制御	加熱（凝固）：二次加工（取り置き）するものは包装後加熱。 ※2		
工程の異物管理	目視検品		
重要な管理ポイント	二次加工（手細工・カット等）後や仮どり後の二次加熱の温度と時間管理 （手引書では示されていないが、pH管理(pH11.0以上)は重要と考えられる）		
保存方法	常温		
賞味/消費期限	賞味期限 数か月		
対象消費者	家庭用（一般消費者）、業務用（外食）		
加熱後摂取/RTE	通常は加熱後摂取、刺身こんにゃくは加熱せずそのまま喫食		
記録類	①一般衛生管理、②重要管理（加熱温度・時間）		
備考	<p>※1：<u>添加物</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 水酸化カルシウム：カルシウムとして1%まで <p>※2：<u>微生物制御</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 芋の蒸し、蒟蒻の加熱凝固（90℃ 2時間等）で十分な殺菌が行われている ■ pH11.0以上に保たれ、微生物は生育できない ■ 二次加工（手細工等）を行い、二次汚染されたものは、包装後加熱実施（中心温度 75℃以上1分以上） 		