

59	青果小売業（カット野菜等の加工）	<p>【製造フロー概要】</p> <p>【管理ポイント】</p> <p>野菜類、果実類</p> <p>異物（金属・ガラス）除去、傷み品等の除去</p> <p>器具等からの二次汚染の防止 食中毒菌の交差汚染防止。 販売品は当日中に消費・使い切ること ※</p> <p>常温販売（傷みやすいものは冷蔵販売）</p>
主な原材料	野菜類、果実類	
アレルギー食品	野菜の種類による	
規格基準等		
製品の微生物制御	早めの消費（購入後は冷蔵保管）：一部冷蔵が必要なものもある	
工程の加熱等の制御	加熱処理なし。カット・加工時の交差汚染防止	
工程の異物管理	目視除去・手選別	
重要な管理ポイント	設定せず	
保存方法	常温（一部冷蔵）	
賞味/消費期限	消費期限 1～数日	
対象消費者	家庭用（一般消費者）	
加熱後摂取/RTE	加熱後摂取、皮むき又はそのまま喫食	
記録類	①一般衛生管理（冷蔵庫の温度管理を含む）、②苦情・事故記録	
備考	<p>※ 加工について</p> <p>【料理の下処理用】野菜類のスライス・千切り等</p> <p>【RTE用】果実の皮むき・カット、とうもろこし等のポイル</p> <p>受入確認（痛み品除去）、表面汚染低減（洗浄・消毒）、器具の洗浄・消毒</p> <p>（野菜・果実の消毒は、100 mg/ℓ で 10 分間または 200 mg/ℓ で 5 分間）</p> <p>、低温管理（盛り付け・販売）（「多店舗展開小売業手引書」も参照）</p> <p>【加工食品】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 販売品は当日中に消費・使い切ること ■ 手加工時の、手指や器具からの交差汚染に注意が必要（特に O157） ■ 加工度が高いものの衛生管理は、各製品の手引書に従う <p>（浅漬けを作る場合は、特に二次汚染防止、殺菌、手洗いに注意）</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 次亜塩素酸による殺菌は、100ppm10 分、200ppm5 分以上を基本とする 	