

60	アイスクリーム類（アイスクリーム、ラクトアイス、アイスマルク）、氷菓	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	乳製品、卵、砂糖、果実、ナッツ、チョコレート、その他副材	原材料	乳製品、卵、砂糖、果実、ナッツ、チョコレート、その他副材
アレルギー食品	乳、卵、ナッツ等、その他副材によって変わる ※3	混合・溶解	
規格基準等	乳等省令、告示370号等（備考参照） ※1	加熱殺菌	68℃30分加熱以上相当（乳等省令） （重要）
表示基準等		冷却	
製品の微生物制御	冷凍	エージング	0～10℃で保管
工程の加熱等の制御	加熱（殺菌）：68℃30分加熱以上相当 ※2、I-ジング時の低温管理	フリーズ	
工程の異物管理	目視確認	充填	カップ充填、スティック形成。 風味原料投入（トッピング）
重要な管理ポイント	冷却・冷凍前の加熱殺菌（68℃30分加熱以上相当）	硬化（凍結）	
保存方法	冷凍	包装・出荷	冷凍流通・冷凍販売
賞味/消費期限	なし		
対象消費者	家庭用（一般消費者）		
加熱後摂取/RTE	未加熱でそのまま喫食		
記録類	①一般衛生管理、②保管庫温度、③冷却・I-ジング温度、④教育記録、⑤重要管理（加熱殺菌温度・時間）		
備考	<p>※1 規格基準</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ アイスクリーム：大腸菌群 陰性、一般静菌数 100,000 以下/g ■ アイスマルク：大腸菌群 陰性、一般静菌数 50,000 以下/g ■ ラクトアイス：大腸菌群 陰性、一般静菌数 50,000 以下/g ■ 氷菓：大腸菌群 陰性、一般静菌数 10,000 以下/ml <p>※2 製造基準</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ アイスクリーム類は、68℃30分加熱以上相当の加熱が必要（乳等省令） <p>※3 アレルギー管理</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ トッピング等原材料にナッツ等を用いることもあり、アレルギー食品の交差接触に注意が必要。 		