

7 8	辛子めんたいこ	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	たらこ、唐辛子、食塩、その他調味料	原材料	冷凍塩たらこ
アレルギー食品	その他調味料のアレルギーに注意	↓	
規格基準等		解凍	10℃以下、24 時間以内
製品の微生物制御	冷蔵(10℃以下)：輸送時-18 以下、販売の実態として 4℃以下で管理	↓	
工程の加熱等の制御	加熱なし。全系を通じて低温で加工。	検品・選別	異物除去、大きさや熟度等を揃える (重要)
工程の異物管理	目視選別	↓	
重要な管理ポイント	亜硝酸根の濃度管理※ 1、温度管理（品温管理、冷蔵庫・冷凍庫の温度管理）、 作業時間管理、使用機器の保守、異物混入防止	調味液漬込み	
保存方法	冷蔵(10℃以下)：流通時は冷凍（-15℃以下）	↓	
賞味/消費期限	賞味期限 冷蔵で 14 日間、冷凍で約 1 年	熟成	10℃以下、20 時間以上 (重要)
対象消費者	家庭用（一般消費者）	↓	
加熱後摂取/RTE	加熱せずそのまま喫食	液切り	塩分：3～5%、AW は概ね 0.96 以下 ⇒ パラコ用辛子めんたいこ抜き取り 温度管理 (重要)
記録類	①一般衛生管理、②重要管理点（受入、解凍）	↓	
備考	※ 1 <u>亜硝酸根の濃度管理</u> ■ 亜硝酸根の残存量が 0.0050 g /kg 以下になるように亜硝酸 Na の使用量を遵守し、記録を残す。 ※ <u>リステリア菌の制御</u> ■ 生ハム やチリメンハム には規格基準（100cfu/g 以下）があるが、辛子めんたいこ及びその和え物には基準はない。 ■ 辛子めんたいこ及びその和え物は、水分活性を 0.96 以下に抑え、流通は冷凍、販売は実態として 4℃以下（冷凍のままヨーケース入り。ヨーケースは低温タイプ使用。低温タイプは JIS 規格上、庫内温度を 4℃以下に管理している）で保存することで、発症の危険がある 10,000cfu/g への増殖を抑えている。	↓	
		計量・包装	
		↓	
		異物除去	金検がある場合は金検の動作確認
		↓	
		梱包	
		↓	
		冷凍保管	冷凍- 15℃以下 (重要)
		↓	
		出荷	
		↓	
		販売	ヨーケースの中で自然解凍。 10℃以下（実態は 4℃以下） (重要)