９１	ちくわぶ
主な原材料	小麦粉、食塩
アレルギー食品	小麦粉
規格基準等	
製品の微生物制御	冷蔵（10℃以下）
工程の加熱等の制御	加熱（糊化）、真空包装後加熱（殺菌）　**※1**
工程の異物管理	設備・器具の破損の確認
重要な管理ポイント	真空包装後加熱：80℃以上 30 分以上の加熱 冷却：1 時間以内に 10℃以下に冷却（6℃未満の冷蔵庫で 4 時間以上冷却）
保存方法	冷蔵（10℃以下）、真空包装
賞味/消費期限	賞味期限　真空包装冷蔵で 1 か月程度
対象消費者	一般消費者
加熱後摂取/RTE	加熱後喫食
記録類	①一般衛生管理、②工程管理（真空包装、加熱条件、冷却条件）
備考	**※1　<u>真空包装後加熱</u>** ■　低酸性食品（AW や pH で微生物制御ができていない）であるため、容器包装後湯殺菌しても、商業的無菌にはならない（ｾﾚｳｽ菌・ﾎﾞﾂﾘﾇｽ菌等の芽胞菌は生育）。あくまで菌数の低減であり、製品の食中毒菌制御は、冷蔵（10℃以下）管理である。

【製造フロー概要】	【管理ポイント】
原材料	小麦粉 土壌菌、残留農薬等に問題がないこと
⇩	
練り・延伸	水・食塩と混合 設備の汚れ、破損・欠損の有無の確認
⇩	
形成	ｽﾃﾝﾚｽ製の型が一般的
⇩	
加熱	でん粉の糊化が目的。工程管理の対象ではない。
⇩	
型抜き	
⇩	
吸水	吸水させる水の衛生管理に注意
⇩	
真空包装	ｼｰﾙ不良がないこと
⇩	
包装後加熱	80℃以上 30 分以上加熱（**重要**）
⇩	
粗冷まし	2 時間以内に 30℃以下が目安
⇩	
冷却	1 時間以内に 10℃以下（冷蔵庫（6℃未満）で 4 時間以上冷却）（**重要**）
⇩	
検品	外観確認
⇩	
出荷	冷蔵（10℃以下）での出荷・流通。