９４	多店舗展開食品小売業の店内加工（青果加工）　：カットフルーツ等
主な原材料	フルーツ類
アレルギー食品	オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、桃、りんご
規格基準等	
製品の微生物制御	冷蔵（10℃以下）、加工日売切り
工程の加熱等の制御	なし
工程の異物管理	目視確認、器具の破損等の確認
重要な管理ポイント	設定せず
保存方法	冷蔵（10℃以下）
賞味/消費期限	加工日売切り
対象消費者	家庭用
加熱後摂取/RTE	加熱せずそのまま喫食
記録類	衛生チェックシート（衛生管理日報）、定期清掃実施表、定期衛生点検表、冷凍・冷蔵庫点検表、衛生教育記録
備考	**【多店舗展開食品小売業の店内加工の使い方】** **多店舗展開食品小売業は、本部主導かつ衛生管理レベルが高いことが前提であり、極めて多品種であるため、手引書記載の管理項目が少ない設計。よって衛生管理計画例や記録様式は参考にせず、危害要因の理解に活用すること。** **【注意すべき危害要因】** ■　土壌・栽培水・肥料などに由来する病原菌 ■　残留農薬 ■　石などの異物混入　など **【重要な管理ポイント】** ■　設定せず。 **【その他（重要な管理でない）の管理ポイント】** ■　原料果実の検品・洗浄・薬剤殺菌（土壌菌対策） ■　カット・包装時の汚染対策（食中毒菌の交差汚染対策）

【製造フロー概要】	【管理ポイント】
原材料受入	果実類。発注書との確認。
⇩ 保管	必要に応じて冷蔵保管
⇩ 検品	傷み、異物等の目視検品
⇩ 洗浄・殺菌	必要な殺菌条件を確認する
⇩ カット	専用器具使用、器具の洗浄、欠けがないこと。
⇩ 盛付・包装	低温管理
⇩ ラベル表示	
⇩ 陳列・販売	冷蔵（10℃以下）、当日販売。