

9 8	多店舗展開食品小売業の店内加工（デリカ加工：加熱）：	【加熱そうざいの製造フロー概要】 【管理ポイント】 原材料受入 ↓ 保管 ↓ 成型・カット ↓ 調味 ↓ 加熱 ↓ 放冷 ↓ 盛付・包装 ↓ ラベル表示 ↓ 陳列・販売 汚染確認。温度確認。期限切れ確認。 (冷凍が前提？) 冷蔵庫の温度管理。期限管理。 速やかな処理 調味料の使用管理 加熱条件、中心温度管理（重要） 器具の専用化・器具の消毒、作業者の衛生管理、作業の区分（交差汚染防止） 速やかに包装 加温販売の場合は、販売温度管理。
主な原材料	多種多様	
アレルギー食品	多種多様	
規格基準等	なし	
製品の微生物制御	早めの消費（加工日売切り）	
工程の加熱等の制御	加熱（煮る・揚げ・焼く）	
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	加熱時の中心温度 75℃以上 1 分以上 ※ 1	
保存方法	常温（加熱販売のケースもある）	
賞味/消費期限	原則として、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】 ■ 生鮮原料に由来するハザード ■ 未表示のアレルギー物質 など 【重要な管理ポイント】 ※ 1 ■ 加熱の温度と時間。通常は、中心温度 75℃ 1 分以上相当の加熱であるが、カキフライ等のノロウイルス汚染が考えられるものは、85℃ 90 秒以上の加熱が必要。 ■ モニタリングとして、①都度測る、②事前に確認し、仕上がり具合で判断する、③事前に確認し、加熱器の温度を測る、などがある。 【その他（重要な管理でない）の管理ポイント】 ■ 油の酸化の管理：大量調理施設衛生管理マニュアルでは AV（酸価）2.5 以上にならない	

	■ 加温販売時の温度管理：加温販売をする場合。大量調理施設衛生管理マニュアルでは 65℃以上。	
--	--	--