

99	多店舗展開食品小売業の店内加工（サンドイッチ類）	<p><b>【サンドイッチの製造フロー概要】</b>      <b>【管理ポイント】</b></p>	
主な原材料	魚介類、米	野菜受入 ↓ 洗浄・殺菌 ↓ カット ↓	汚染確認。温度確認。期限切れ確認。  薬剤殺菌の殺菌条件確認。  交差汚染対策
アレルギー食品	えび、かに、アワビ、いくら、いか、さけ、さば		
規格基準等	なし		
製品の微生物制御	冷蔵(10℃以下)	具材原料 ↓	汚染確認。温度確認。期限切れ確認
工程の加熱等の制御	なし	解凍 ↓	
工程の異物管理	目視確認、器具の破損等の確認	加熱調理 ↓	加熱条件、中心温度管理（重要）
重要な管理ポイント	設定せず	冷却 ↓	速やかに 10℃以下に冷却
保存方法	冷蔵(10℃以下)	カット・処理 ↓	器具の専用化・器具の消毒。欠けがないこと、作業者の衛生管理、作業の区分（交差汚染防止）
賞味/消費期限	製造後数時間	セット・カット ↓	
対象消費者	家庭用	包装 ↓	野菜・調味料等とのセットアップ
加熱後摂取/RTE	加熱せずそのまま喫食	ラベル張り ↓	
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	陳列・販売	要冷ケースの温度管理 冷蔵(10℃以下)
備考	<p><b>【多店舗展開食品小売業の店内加工の使い方】</b></p> <p>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。</p> <p><b>【注意すべき危害要因】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 生鮮原料に由来するハザード</li> <li>■ 工程での汚染や交差接触 など</li> </ul> <p><b>【重要な管理ポイント】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 具材の加熱温度と時間。通常は、中心温度 75℃ 1 分以上相当の加熱。</li> </ul> <p><b>【その他（重要な管理でない）の管理ポイント】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 食中毒菌の交差汚染</li> <li>■ アレルギー物質の交差接触</li> <li>■ 具材の加熱後冷却管理</li> </ul>		