加熱加工　悪影響の要因と管理のポイント

|  |  |
| --- | --- |
| 悪影響を及ぼす要因 | 〇加熱不足による有害微生物の残存・増殖  〇二次汚染・交差汚染、異物混入  〇食品添加物の不適切な使用 |
| 管理ポイント | 〇加熱状態の確認  原料の種類、大きさ等を考慮し、有害微生物が残存しないよう中心部まで十分加熱しましょう。  ※ 加熱により、有害微生物を死滅させ、常温保管を可能としている製品及び冷蔵・冷凍保管品であっても別途加工基準が定められている製品は、「重要管理点」となります。  決められた製法（加熱温度・加熱時間）で製造される製品の中心部が、有害微生物を死滅させうるまで加熱されていることを予め確認し、品説明書の備考欄にその旨を記載しましょう。  〇施設・設備・器具類・従業員の衛生管理、原材料・半製品・製品の接触回避、整理整頓、機械・器具の点検  施設・設備、使用する器具類の衛生を確保しましょう。また、従業員の健康管理、服装管理、手洗いを徹底しましょう。  作業区域を分け、原材料・半製品・製品が相互に接触しないようにしましょう。  作業区域を分けられない場合には、各工程の作業終了ごとに清掃、整理・整頓を行い、  施設・設備、器具や人を介しての二次汚染を防ぎましょう。  また、作業場は、整理・整頓して不要な物を置かないようにしましょう。  製造機械・器具類は、使用前後に点検し、破損による破片の脱落等異物混入の原因とならないよう、日常の整備に努めましょう。  〇食品添加物の適切な使用  食品添加物には、使用基準が定められているものがあり、使用できない食品もあります。使用する場合には、使用基準を守り、食品添加物の種類、使用量や濃度を確認しましょう。 |