

## 本食中毒事案の原因究明及び今後の対応について

### 1 原因究明

- (1) 流通状況（原材料のさかのぼり調査）
- (2) 漬物製造実態の把握

### 2 今後の対応

- (1) 事業者への指導
  - 立入検査結果を踏まえ、道内の漬物製造施設に対する監視指導を徹底
  - 事業者に対し、製造記録や自主検査の実施等、自主衛生管理を推進
  - 事業者を対象とした講習会を開催（9月10日(月) 札幌市）
- (2) 消費者・生産者への働きかけ
  - 道や札幌市などの対応状況や、家庭における食中毒や感染症予防について、ホームページ等を通じて周知
  - 農業団体と連携した、野菜の生産段階での衛生管理を改めて周知徹底。こうした取組を消費者の方々に広くお知らせ
  - 漬物用野菜の消費回復のためのイベントの開催を関係団体と検討
- (3) 国への要望
  - 立入検査の結果等を踏まえ、国が示しているマニュアルの改正等について要望