



食安発 0829 第 2 号

平成 24 年 8 月 29 日

各

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

浅漬の製造を行う施設に対する立入り調査について

本年 8 月に発生した札幌市の事業者が製造した浅漬による腸管出血性大腸菌 0157 の食中毒では、札幌市により原因を調査中ですが、同様の食中毒の発生の防止を図る必要があることから、下記により、浅漬を製造する施設に対する指導を実施するようお願いします。

今後、食中毒調査結果、本調査の結果等を踏まえて、漬物の衛生規範（昭和 56 年 9 月 24 日付け環食第 214 号別添）の改正等を行う予定であることを申し添えます。

なお、加熱せずに喫食するカット野菜についても、大量調理施設であるか否かに関わらず、大量調理施設衛生管理マニュアルを踏まえて指導を実施するようお願いします。

記

1 対象施設

農産物の浅漬*を製造する施設

※ 生鮮野菜等（湯通しを経た程度のもを含む。）を食塩、しょう油、アミノ酸液、食酢、酸味料等を主原料とする調味料、又は、酒粕、ぬか等を主材料とする漬床で短時日漬け込んだもので、保存性に乏しく、低温管理を必要とするもの。

2 実施期間

平成 24 年 10 月末日までとする。（中間取りまとめを行うこととしているので、9 月 14 日までに、それまでの状況を報告のこと。）

3 指導の内容

次の各項目への適合性を確認し、適合しない場合には改善を指導すること。

(1) 原材料

- ① 検収に当たっては、品質、鮮度、表示等について点検し、その点検結果を記録すること。
- ② 原材料は、それぞれ専用の場所で低温保管（10 度以下）し、相互汚染、施設設備からの汚染がないこと。

(2) 製造・加工

- ① 器具は専用のものを用い、適切に洗浄、消毒を行うこと。
- ② 原材料の選別、洗浄においては、土砂、こん虫等の異物を十分に除去すること。
- ③ 各工程において、微生物による汚染、異物の混入がないよう適切に行うこと。
- ④ 原材料は飲用適の水を用い、流水で十分洗浄すること。
- ⑤ 半製品の保管及び漬け込みの際は、低温（10 度以下）で管理し、記録すること。
- ⑥ 次のいずれかの方法により殺菌を行うこと。なお、次の方法と同等の微生物管理が行われている場合には、この限りでない。

ア 次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/ℓ で 5 分間又は 100mg/ℓ で 10 分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、次亜塩素酸水等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。塩素濃度の管理を徹底し、確認を行った時間、塩素濃度及び実施した措置等を記録すること。

イ 75 度で 1 分間、加熱する。温度管理を徹底し、確認を行った時間、温度及び実施した措置等を記録すること。

- ⑦ 漬け込み液（漬床を除く。）は、その都度交換し、器具の洗浄、消毒を行うこと。
- ⑧ 食品添加物を使用する場合は、正確に秤量し、かつ、適正に使用し、その使用状況を記録し、1 年間保存すること。
- ⑨ 充てん及び包装は衛生的に、かつ、速やかに行うこと。
なお、充てんは、容器包装内の空間率を可能な限り少なくするよう行うこと。
- ⑩ 容器包装にピンホール又は破損のある製品は速やかに除去すること。

(3) 製品

次の要件に適合するものであること。

- ① 異物が混入していないこと。
- ② 冷凍食品の規格基準で定められた E.coli の試験法により大腸菌が陰性であること。

(4) 製品の取扱い

- ① 製品の取扱量は、施設の取扱能力に応じた量であること。
- ② 製造後速やかに10度以下で保存し、保存温度を記録すること。
- ③ 容器包装の破損等に起因する汚染を防止するため、運搬は適切に行うこと。
- ④ 販売に関する記録を行うこと。

(5) その他

- ① 施設の衛生管理及び管理の記録を行うこと。
- ② 使用水の衛生管理及び管理の記録を行うこと。
- ③ 従業員の衛生管理及び管理の記録を行うこと。
- ④ 食品衛生責任者の設置及び管理の記録を行うこと。
- ⑤ 従業員への衛生教育及び管理の記録を行うこと。

4 指導結果の報告

別添様式により指導結果を取りまとめて監視安全課まで報告すること。

9月14日（金）までに、それまで実施した指導内容を中間取りまとめとして報告すること。また、最終的な報告は11月8日（木）までに報告すること。

いずれも、期日までに終了していない場合には、同日現在の結果について報告するとともに、終了後可及的速やかに結果を報告すること。

なお、報告内容については、公表することとしているので了知願います。

5 指導結果に基づく措置

食品衛生法第50条第2項に基づく基準に適合しない場合は、同法第55条に基づく処分も含めた適切な対応を行うこと。

上記の他、漬物の衛生規範、管理運営基準に関する指針（ガイドライン）（平成16年2月27日付け食安発第0227012号 最終改正：平成24年4月25日食安発0425第3号）に適合しない場合は、速やかに改善するよう指導すること。

(別添)

浅漬を取り扱う施設に対する指導の結果（報告）

日付 現在

自治体名

担当者名

1 対象施設数

- (1) 許可等の有無 1: 条例許可
2: 届出制
3: 特になし

<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>

※ 1 (1) の1又は2に該当する自治体で、その内容をホームページ等で公表している場合は、そのURLを記入して下さい。

<input type="text"/>

- (2) 営業施設数 1: 条例許可
2: 届出制

<input type="text"/>	施設
<input type="text"/>	施設
合計	施設

2 調査結果

- (1) 立ち入り調査を行った施設数

<input type="text"/>	施設
----------------------	----

- (2) 指導を行った施設数

<input type="text"/>	施設
----------------------	----

- (3) 指導内容

別紙

浅漬を取り扱う施設に対する指導内容

別紙

自治体名: 日付 現在

(注)適合する項目に「○」を、適合しない項目に「×」を記入し、指導内容を指導内容欄に記入してください。また、その他の指導を行った場合及び処分を行った場合は内容を指導内容欄に記入してください。

施設名	(1)原材料		(2)製造・加工							(3)製品	(4)製品の取扱い			(5)その他					指導内容					
	①検収	②防止	①切な専用洗浄の器具で適	②選別適切な原材料の	③物各工程の作微生物	④浄原材料の流水洗	⑤管及び製品の保管及	⑥殺菌工程	⑦器具の洗浄・交換、	⑧用添加物の適正使	⑨な衛生的、速やか	⑩除去包装の破壊等の	自主検査の実施の	①た取扱能力に応じ	②10度以下保存	③適正な運搬	④録販売に関する記	①及び施設の衛生管理		②理及使用水の衛生管	③理及び従業員の衛生管	④の設置及び記録	⑤の食品衛生責任者	⑥の従業員への衛生

5