

お知らせ

漬物製造業（浅漬製造）の皆さんへ

平成24年8月、札幌市内の漬物製造業者が製造した「浅漬」が原因で、腸管出血性大腸菌O157*の食中毒が発生し、8名の方が亡くなりました。（9月28日時点）

「浅漬」とは、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、酸味料等を主とする調味液、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です。

浅漬は、次の事項を守って製造して下さい

○ 原材料

- ①検収では、品質、鮮度、表示等を点検して、その結果を記録すること。
- ②それぞれ専用の場所で低温保管（10℃以下）し、相互汚染、施設設備からの汚染がないこと。

○ 製造・加工

- ①器具は専用の物を用い、適切に洗浄、消毒を行うこと。
- ②原材料の選別、洗浄は、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、流水で充分洗浄すること。
- ⑤半製品の保管及び漬け込みの際は、低温（10℃以下）で管理し、記録すること。
- ⑥次のいずれかの方法で殺菌すること。（これと同等の微生物管理が行われる場合には、別の方法も可）
 - A 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）、次亜塩素酸水等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いをする。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。
 - I 75℃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に行うこと。
- 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。



*腸管出血性大腸菌O157

- ・牛などの家畜、人の糞便中や様々な食材から見つかっています
- ・食品の洗浄・殺菌などの衛生的な取扱が大切です
- ・毒力の強いベロ毒素を出し、溶血性尿毒症候群（HUS）などの合併症を引き起こすのが特徴です

○ 製品

- 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。

○ 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℃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。



○ その他 次の①～③の衛生管理及び管理の記録、④、⑤の管理の記録を行うこと。

- ①施設②使用水③従業員④食品衛生責任者の設置⑤従業員への衛生教育