

浅漬の製造を行う施設に対する立入り調査の結果について (中間とりまとめ)

本年8月に札幌市等で発生した浅漬による腸管出血性大腸菌0157の食中毒事件を踏まえ、同様の食中毒の発生の防止を図る観点から、全国の自治体において、浅漬を製造する施設に対して立入り調査を実施しており、9月14日時点での報告を取りまとめた。

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のを含む。)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8月29日から平成24年10月末日まで。(9月14日時点の調査結果を中間取りまとめ。)

3 主な調査内容

- (1) 原材料の低温保管(10度以下)*
- (2) 各工程における微生物による汚染防止
- (3) 原材料を飲用適の水で、流水洗浄*
- (4) 半製品の保管や漬込み時の低温保管(10度以下)*
- (5) 次亜塩素酸ナトリウム溶液等における殺菌*
- (6) 製品の低温保管(10度以下)
- (7) 自主検査の実施
- (8) 施設、使用水及び従業員の衛生管理等

(*: 事件後に通知した新たな指導内容)

4 立入り調査の結果概要

- (1) 14日までの報告では、立入り調査を行った浅漬の製造を行う施設は、2,282施設であった。このうち通知に基づき指導を行った施設は、1,994施設であった。
- (2) 施設別にみると、22の調査項目のうち、6割以上の項目が適合していた施設は、1,421施設で全体の62%であった。
- (3) 指導を行った項目別にみると、殺菌が実施されていない又は殺菌を行った記録がない施設が最も多く(1,729施設、87%)、次いで、自主検査が実施されていない又は自主検査を行った記録がない施設(1,496施設、75%)、施設の衛生管理が適正に行われていない又は施設の衛生管理を行った記録がない施設(1,488施設、75%)であった(別添詳細)。

浅漬の製造を行う施設に対する立入り調査の結果（概要）

1 立入り調査を行った施設数及び指導を行った施設数

立入り調査施設数	指導を行った施設数
2,282 施設	1,994 施設

※1：9月14日時点

参考：現時点で把握している漬物等の製造を行っている施設；11,570 施設

2 施設ごとの管理状況

適合していた項目の割合	施設数	施設数 累積	割合(%)	割合(%) 累積
>80%	717	717	31%	31%
60～80%	704	1,421	31%	62%
40～60%	658	2,079	29%	91%
20～40%	170	2,249	7%	99%
<20%	33	2,282	1%	100%
合計	2,282	—	—	—

3 通知に基づき指導を行った項目ごとの施設数

内容		立入り調査 施設数	指導を行った 施設数	割合 (%)
(1) 原材料	①検収及び記録	1,974	1,127	57%
	②低温保管、汚染防止	1,820	416	23%
(2) 製造・ 加工	①専用の器具で適切な洗浄、消毒	1,987	574	29%
	②適切な原材料の選別	1,990	56	3%
	③各工程の微生物汚染等の防止	1,988	416	21%
	④原材料の流水洗浄	1,992	123	6%
	⑤半製品の保管及び漬込み時の低温管理	1,982	919	46%
	⑥殺菌工程及び記録	1,991	1,729	87%
	⑦漬込液の交換、器具の洗浄、消毒	1,836	350	19%
	⑧添加物の適正使用及び記録	1,339	449	34%
	⑨衛生的、速やかな包装	1,960	145	7%
	⑩包装の破損等の除去	1,736	67	4%

内容		立入り調査 施設数	指導を行った 施設数	割合 (%)
(3) 製品	自主検査の実施及び記録	1,988	1,496	75%
(4) 製品の 取扱い	①能力に応じた取扱量	1,992	58	3%
	②10度以下保存	1,979	728	37%
	③適正な運搬	1,820	149	8%
	④販売に関する記録	1,980	777	39%
(5) その他	①施設の衛生管理及び記録	1,991	1,488	75%
	②使用水の衛生管理及び記録	1,670	760	46%
	③従業員の衛生管理及び記録	1,949	1,312	67%
	④食品衛生責任者の設置及び記録	1,908	740	39%
	⑤従業員への衛生教育及び記録	1,746	1,207	69%

(参考) 自治体別の調査結果

自治体	届出制度等	立入り 施設数	指導 施設数
合計	67	2,282	1,994
北海道	○	116	111
札幌市	○	11	9
小樽市	○	6	6
函館市	○	3	3
旭川市	○	17	12
青森県	-	22	21
青森市	-	3	3
岩手県	-	29	28
盛岡市	-	2	1
宮城県	○	37	36
仙台市	○	25	24
秋田県	-	10	10
秋田市	-	0	0
山形県	○	17	17
福島県	-	21	19
郡山市	-	11	10
いわき市	-	1	1
茨城県	○	79	76
栃木県	○	23	23
宇都宮市	○	7	5
群馬県	○	37	34
前橋市	○	15	14
高崎市	○	9	9
埼玉県	○	56	14
川越市	○	5	5
さいたま市	○	3	3
千葉県	-	36	35
千葉市	-	55	55
船橋市	-	4	4
柏市	○	5	5
東京都	○	85	82
神奈川県	○	36	36
横浜市	○	55	54
川崎市	○	7	7
横須賀市	○	11	10
相模原市	○	7	7
藤沢市	○	1	0
新潟県	○	37	35
新潟市	○	14	12
富山県	-	24	23
富山市	-	2	2
石川県	○	9	8
金沢市	○	3	3
福井県	○	29	27
山梨県	-	5	4

自治体	届出制度等	立入り 施設数	指導 施設数
長野県	○	36	34
長野市	○	6	6
岐阜県	○	24	20
岐阜市	○	9	4
静岡県	-	12	11
静岡市	○	3	3
浜松市	○	5	5
愛知県	-	23	19
名古屋市	-	7	7
豊田市	-	6	6
豊橋市	-	3	3
岡崎市	○	10	10
三重県	○	14	14
四日市市	○	3	3
滋賀県	○	42	39
大津市	○	7	6
京都府	○	12	10
京都市	○	86	78
大阪府	-	35	34
大阪市	-	26	24
堺市	-	8	8
東大阪市	-	6	6
高槻市	-	1	1
豊中市	-	3	3
兵庫県	-	64	55
神戸市	○	12	11
尼崎市	-	4	4
姫路市	○	12	12
西宮市	-	2	2
奈良県	○	19	19
奈良市	○	8	8
和歌山県	○	7	6
和歌山市	○	7	7
鳥取県	-	6	6
島根県	-	12	11
岡山県	-	9	7
岡山市	-	3	3
倉敷市	-	2	2
広島県	○	5	5
広島市	○	18	17
呉市	○	4	4
福山市	-	7	7
山口県	○	17	17
下関市	○	11	11
徳島県	-	21	21
香川県	-	8	7
高松市	-	5	5

自治体	届出制度等	立入り 施設数	指導 施設数
愛媛県	-	46	46
松山市	-	6	6
高知県	-	0	0
高知市	-	7	7
福岡県	-	14	12
福岡市	-	20	20
北九州市	-	8	7
大牟田市	-	2	2
久留米市	-	2	2
佐賀県	○	29	28
長崎県	○	117	107
長崎市	○	14	14
佐世保市	○	5	5
熊本県	○	59	58
熊本市	○	28	7
大分県	○	100	99
大分市	○	9	5
宮崎県	○	3	3
宮崎市	○	10	10
鹿児島県	○	29	29
鹿児島市	○	127	16
沖縄県	○	7	7

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

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 低温保管、汚染	① 切 な洗 浄の 器具 消毒 で適	② 選 別 適 切な 原 材 料の	③ 汚 染 等 の 防 止	④ 浄 原 材 料 の 流 水 洗	⑤ 管 理 清 け 込 み の 保 管 及	⑥ 殺 菌 工 程	⑦ 器 具 の 洗 浄 、 交 換 、 消 毒	⑧ 用 添 加 物 の 適 正 使	⑨ 衛 生 的 、 速 やか	⑩ 除 去 包 装 の 破 損 等 の	自 主 検 査 の 実 施 の	① 取 扱 量 能 力 に 応 じ	② 1 0 度 以 下 保 存	③ 適 正 な 運 搬	④ 録 販 売 に 関 する 記	① 及 び 記 録 の 衛 生 管 理	② 理 及 び 記 録 の 衛 生 管	③ 理 及 び 記 録 の 衛 生 管	④ の 設 置 及 び 記 録 の 衛 生 管 理 者	⑤ 教 育 及 び 記 録 の 衛 生 管 理 者		