



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

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 微 生 物	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 施 設 の 衛 生 管 理	② 理 及 び 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 食 品 衛 生 責 任 者	⑤ 教 育 及 び 従 業 員 へ の 衛 生		

札幌食第20504号  
平成24年（2012年）8月28日

厚生労働省医薬食品部  
監視安全課食中毒被害情報管理室長 様

札幌市保健所食の安全担当部長

**腸管出血性大腸菌0157広域散発食中毒の調査報告について**

平成24年8月21日付け食安食発0821第1号により依頼のありました標記の件  
につきまして、別添のとおり報告いたします。

(担当：札幌市保健所食の安全推進課 宮北 TEL 011-622-5174)

平成 24 年 8 月 27 日現在

## 札幌市内の業者が製造した漬物による 腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件の調査概要 (暫定版)

### 1 経緯

- 平成 24 年 8 月 7 日 (火) に、札幌市及び苫小牧市内の医療機関から「高齢者関連施設 (以下「高齢者施設」という。) の入所者が下痢、発熱、血便等の症状を呈して受診している旨連絡があった。
- その後の関係自治体による調査の結果、札幌市内 5 箇所及び北海道立保健所管内 5 箇所 (苫小牧保健所管内 2、江別保健所管内 2、千歳保健所管内 1) の高齢者施設で同様の食中毒様症状の有症者が発生していることが判明した。
- これらの情報を受け、北海道及び札幌市は連携して、それぞれ管轄する高齢者施設について有症者の検便、健康調査及び食材の調査等を実施した。
- これら複数の高齢者施設における給食メニュー及び食材の流通経路等を精査した結果、(有)岩井食品が製造した「白菜きりづけ」(以下「当該漬物」という。) が共通食であることが判明した。さらに、当該漬物は、高齢者施設以外にも道内の食品スーパーやホテル、飲食店等に流通していることが判明した。
- 有症者の検便及び高齢者施設の保存食の当該漬物を検査した結果、腸管出血性大腸菌 O157 (以下「O157」という。) を検出し、これらの遺伝子型が一致したことから、当該漬物を本事件の原因食品と断定し、8 月 14 日 (火)、(有)岩井食品に対して営業禁止処分を下した。
- 苫小牧保健所管内の 1 施設については、当該食品が流通しておらず、また有症者の検便及び原因食品から検出された O157 の遺伝子型が一致していないことから、同一事案とは認められず、現在調査中である。

### 2 本件に係る患者等の発生状況 (平成 24 年 8 月 27 日現在)

自治体	流通先	患者数 (延べ数)	死亡者数
札幌市	高齢者施設 (5 箇所)	56 名	3 名
	食品スーパー	1 名	1 名
北海道 (3 保健所)	高齢者施設 (4 箇所)	46 名	3 名
計		103 名	7 名

### 3 施設調査結果等

高齢者施設に設置している給食施設の調理従事者の健康状態は良好である。

### 4 原因食品

#### (1) 原因食品

- ・名称：白菜きりづけ
- ・製造年月日：平成 24 年 7 月 30 日
- ・消費期限：平成 24 年 8 月 3 日

※ 高齢者施設において使用されたのは、7 月 28 日に漬込み、7 月 30 日包装した 8 月 3 日消費期限の製品であった。

その後の調査で、7 月 28 日に漬込んだものを 7 月 29 日、31 日にも包装しており、消費期限は、それぞれ 8 月 2 日、4 日の製品であることが判明した。

- #### (2) 製造者：有限会社 岩井食品 代表取締役 岩井 憲雄 札幌市西区八軒 2 条東 5 丁目 3 - 6



### 5 原因食品及びその汚染経路の追及

#### (1) 原因食品の調査

##### ア 摂食状況調査（原因食品決定経過）

複数の高齢者施設における給食メニュー及び食材の流通経路等を精査した結果、当該漬物が共通食であることが判明した。さらに、当該漬物は、高齢者施設以外にも道内の食品スーパーやホテル、飲食店等に流通していることが判明した。

有症者の検便及び高齢者施設の保存食の当該漬物を検査した結果、O157 を検出したことから、当該漬物を本事件の原因食品と断定した。

##### イ 原材料の入手経路

現在、調査を実施中である。

##### ウ 調理加工状況

以下の調理加工状況について、製造記録は殆ど残されていない。

原材料をカット、白菜は 1/4 にカット ⇒ 水洗い ⇒ 水切り ⇒ 消毒  
(150ppm 塩素水に 10 分間浸透) ⇒ 水切り ⇒ 水洗い ⇒ 水切り ⇒  
刻み ⇒ 水洗い ⇒ 水切り ⇒ 漬け込み (塩：約 3%、一晚以上、冷蔵庫  
1~6℃) ⇒ 計量 ⇒ 包装 ⇒ 出荷

#### (2) 原因食品の汚染経路の追求

汚染原因については、現在、原因究明のため調査を実施中である。

再現試験を行うなどにより、原材料の受け入れから製品の包装に至るまでの作業工程において食中毒を引き起こした可能性のある箇所を洗い出し、食中毒に至った原因を究明していく予定。



## 6 岩井食品における施設設備の状況及び食品取扱者等

### (1) 施設設備、管理運営の状況の状況

製造従事者 12 名の健康状態は良好であったが、行政検便により 12 名中 2 名から O157 陽性 (VT1+, VT2+) 者が確認された。

### (2) 製造等の自粛

(有)岩井食品は、8 月 11 日から自主休業している。

## 7 病因物質の決定

有症者の検便、共通食である「白菜きりづけ (消費期限 12. 8. 3)」の検食、製造従事者の検便から O157 が検出されており、検出された O157 の遺伝子型が一致したこと、患者の症状、潜伏時間が、同菌によるものと一致することから、O157 を本件の食中毒事件の病因物質として決定した。

## 8 原因食品について

以下の理由により、当該漬物を原因食品と判断した。

(1) 有症者の発生した高齢者施設の共通食が当該漬物に限られること。

(2) 高齢者施設の有症者の検便、(有)岩井食品の製造従事者のうち、当該漬物を試食した製造従事者の検便、有症者の発生した高齢者施設の検食として保存されていた当該漬物から、O157 が検出されていることから、同菌に汚染された当該漬物を介して当該漬物を喫食した有症者等に感染したものと考えられること。

## 9 事件処理のためとった措置

### (1) 行政処分

平成 24 年 8 月 14 日、営業者に営業禁止を命令した。

### (2) 違反に対する処置

営業者に対し、食品衛生指示書を交付し、原材料、施設及び器具等の洗浄・消毒を十分に行なうなど、衛生管理方法を改善するよう指導中である。

### (3) 原因究明のための処置

現在、原因究明のため調査を実施中である。

また、製造工程における危害分析を行ない、消毒や温度管理、相互汚染対策等状況について再現試験にて確認を行う予定。