

<配布資料>

資料1 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
(平成 25 年度食品・添加物等の夏期一斉取締り)

資料2 「漬物の衛生規範」の改正について(案)

資料3 ノロウイルスによる食中毒の発生防止対策について

参考資料1 全日本漬物協同組合連合会の取組み

参考資料2 漬物が原因食品として特定された食中毒発生状況
(過去 10 年)

参考資料3 都道府県等における漬物製造施設の届出制度等導入状況

参考資料4 漬物の衛生規範
(昭和 56 年9月 24 日付け環食第 214 号別紙
最終改正:平成 25 年2月1日付け食安発 0201 第2号)

参考資料5 ノロウイルス食中毒事例(事件数・患者数)
週別 SRSV 検出報告数(病原微生物検出情報)

参考資料6 ノロウイルスによる食中毒の予防について
(平成 25 年 10 月4日付け食安監発1004第1号)

参考資料7 リーフレット(ノロウイルスによる食中毒)