

浅漬は

衛生管理を確実に

①原材料の

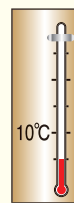
品質の
チェック



②すべての工程での (原材料・製造・保管)

低温管理

※特に製品は10℃以下で

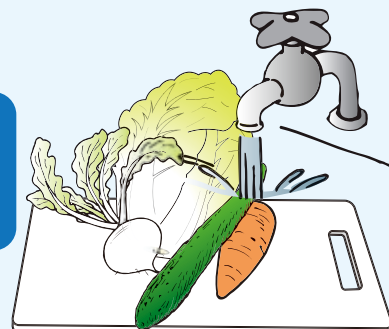


③製造時の

飲用適の水での
流水洗浄

殺菌

微生物・異物による
汚染の防止



浅漬は

- 浅漬は加熱工程がないため、製造工程中で十分な殺菌ができません。
- このため、原料から製品までの一貫した衛生管理が必要です。

★「浅漬」(一夜漬)とは・・・

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、低温管理を必要とするもの。

重い食中毒が発生しています

平成24年8月、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(平成24年10月1日現在)。

- 汚染原因は特定されていませんが、塩素濃度の管理や器具類の取扱いなど製造工程での衛生管理の複数の問題が指摘されています。
- 腸管出血性大腸菌は、わずか2～9個の菌だけでも、病気を起こし、溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症などの危険な病気を起こし、死亡の原因になることがあります。