

4. 清潔につくる

各製造工程では、できるだけ低温で管理し、使用する製造器具や容器など衛生的に取り扱うことが重要です。

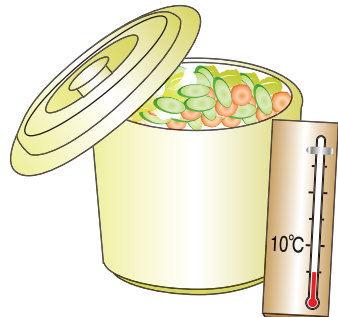
漬込み

浅漬は、清潔な器具で、低温で行います。

■チェックしましょう!!

特に浅漬では

- ☒ 漬込み液（漬床を除く）は、その都度交換し、器具の洗浄、消毒を行っていますか。
- ☒ 半製品の保管及び漬込みの際は、低温（10度以下）で管理していますか。また、確認した温度を記録していますか。



充てん・包装

充てん・包装は衛生的な容器包装を用い、速やかに行います。

■チェックしましょう!!

- ☒ 充てん・包装は、衛生的に、速やかに行っていますか。
- ☒ 容器包装内の空間は、できるだけ少なくしていますか。
- ☒ 容器包装にピンホールや破損のある製品は除去していますか。
- ☒ 容器包装は丈夫で衛生的なものを使用していますか。

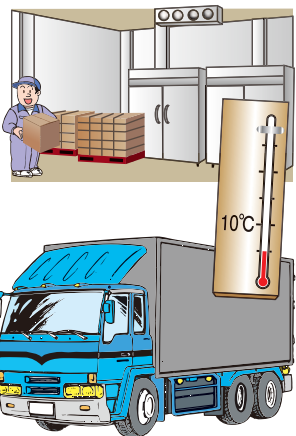


速やかに10度以下で保存します。

保存・出荷

■チェックしましょう!!

- ☒ 直射日光及び高温多湿を避け、清潔で衛生的に取り扱っていますか。
- ☒ 製品の取扱量は、施設の取扱能力に応じた量にしていますか。
- ☒ 容器包装が破損して汚染することがないように、運搬は適切に行っていますか。
- ☒ 販売先・製品名・数量などに関する記録はきちんと残していますか。
- ☒ 特に、浅漬などの保存性の乏しい製品や、ボツリヌス菌が増殖しうる製品（※）は、製造後速やかに10度以下で保存・出荷していますか。また、定期的に保存温度を確認し、記録していますか。
（※）容器包装に密封し、pHが4.6を超え、水分活性が0.94を超える製品（レトルト殺菌したものを除く）
- ☒ 浅漬は、大腸菌・腸炎ビブリオがいずれも陰性ですか。



詳しい食品衛生の管理の内容は、下記通知をご参照ください。

漬物の衛生規範について

昭和56年9月24日環食第214号（最終改正：平成24年10月12日食安監発1012第1号）

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針

平成16年2月27日食安発第0227012号（最終改正：平成24年4月25日食安発0425第3号）

大量調理施設衛生管理マニュアル

平成9年3月24日衛食第85号（最終改正：平成24年5月18日食安発0518第1号）

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「浅漬の衛生管理について～漬物事業者の食中毒予防対策～」をご覧ください。
http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/03-3.html

漬物 厚生労働省

検索