

浅漬による食中毒の発生防止に向けた対応について（案）

厚生労働省食品安全部

- 浅漬による腸管出血性大腸菌 0157 食中毒事件（8月2日発生）の原因究明の報告及び浅漬製造施設の全国調査（中間とりまとめ）を踏まえた当面の対応として、以下の取組みを行う。
  - ・ 浅漬等の製造に係る総合的な衛生管理について定めている「漬物の衛生規範」（昭和56年9月24日付環食第214号別紙）について改正を行う。
  - ・ 浅漬製造業者に対し、今回の「漬物の衛生規範」の改正内容等についてきめ細かな周知や指導の徹底を図るとともに、今後、改正後の「漬物の衛生規範」の遵守状況等について、食品、添加物等の年末一斉取締り・夏期一斉取締り等において、重点的に調査を行う。
- 今後の浅漬による食中毒の発生状況、「漬物の衛生規範」の遵守状況等を踏まえ、必要に応じさらなる対応について検討する。