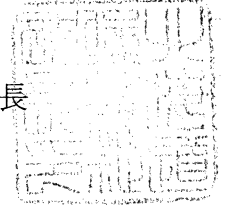


食衛第573号

平成24年9月13日

厚生労働省医薬食品局食品安全部長 様

北海道保健福祉部長



漬物（浅漬）の安全性確保について

今般、札幌市内の漬物製造施設で製造された漬物（浅漬）を原因食品とする大規模な腸管出血性大腸菌O157食中毒が発生し、現在までに百数十名の方が発症し、4歳児を含む7名の方が亡くなられるという近年例のない深刻な事態となっています。

現在、原因施設を管轄する札幌市が中心となって、発生原因等の調査を進めていますが、これまでの調査では、製造工程における原材料の殺菌が不十分であったことなどが原因の一つと推定されています。

道及び保健所設置4市（札幌市、旭川市、函館市及び小樽市）では、これまで「漬物の衛生規範」（昭和56年9月24日付け環食発第214号）及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月4日付け衛食発第85号）に基づき、漬物製造施設に対し指導してきましたが、8月末までに行った緊急立入検査の結果、原材料の殺菌については十分に実施されていない現状が確認されました。

貴省では、平成24年8月29日付け食安発0829第2号「浅漬の製造を行う施設に対する立入り調査について」通知による結果等を踏まえ、「漬物の衛生規範」の改正を検討されると承知していますが、漬物による食中毒の再発防止を図るため、次の事項について緊急要望します。

記

- 1 漬物（浅漬）について、食品衛生法第11条に基づく規格基準として、腸管出血性大腸菌など病原性微生物による食中毒の発生防止を図るための成分規格（微生物規格等）、加工基準（殺菌基準等）、保存基準等を設定すること。
- 2 浅漬以外の生食又は生食に近い状態で喫食する野菜加工品（カット野菜等）の具体的かつ効果的な衛生管理手法について検討を行うこと。