

各

都 道 府 県
保健所設置市
特 別 区

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

漬物の衛生規範の改正等について

本年 8 月に札幌市等で発生した浅漬による腸管出血性大腸菌 0157 の食中毒事件を踏まえ、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・食品規格合同部会において審議した結果、下記 1 のとおり漬物の衛生規範を改正するので、下記 2 に留意の上、関係事業者への周知、指導方よろしくお願ひします。

また、加熱せずに喫食するカット野菜及びカット果物を加工する施設については、大量調理施設であるか否かに関わらず、大量調理施設衛生管理マニュアルを踏まえて指導を実施するようお願ひします。

記

1. 昭和 56 年 9 月 24 日付け環食第 214 号の別紙を本通知の別添に改める。
2. 留意事項
 - (1) 指導に当たっては、一定の規模の製造を行う企業(1 日の最大製造量が概ね 100kg 以上) から順次、遵守するよう計画的に指導すること。
 - (2) 浅漬の製造を行う事業者を把握する制度を導入していない自治体においては、届出制度の導入等により事業者の把握に努め、適切な周知、指導を行うこと。また、必要に応じて、都道府県等食品衛生監視指導計画に基づく収去検査を実施すること。
 - (3) 引き続き、平成 24 年 8 月 29 日付け食安発第 0829 第 2 号に基づく立入り調査を実施するとともに、今後、年末一斉取締り、夏期一斉取締り等において、改善状況の確認を行う予定としている。
 - (4) また、農林水産省における生産段階における取組及び漬物生産者団体における衛生管理の取組について参考に送付する。

http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/index.html

<http://www.tsukemono-japan.org/topics/feature/2012/20120830.html>

2 施設・設備の管理

(1) pH4.5以上の製品を製造する製造場所内の非汚染作業区域は、落下細菌数（生菌数）100個以下であることが望ましい。

なお、pH4.5以上の製品を製造する製造場所内の清潔作業区域は、落下真菌数（カビ及び酵母の生菌数）10個以下、落下細菌数50個以下であることが望ましい。

(2) 漬込みに用いる重石は、十分洗浄、消毒を行い、衛生上支障がないようにすること。

(3) 器具類は、衛生保持のため、その使用目的に応じて、それぞれ専用を使用すること。

なお、汚染作業区域、準清潔作業区域、清潔作業区域ごとにそれぞれ区分し、使用することが望ましい。

(4) 施設・設備の清掃用器材の管理は次のように行うこと。

① 使用後は、その都度、必ず洗浄し、乾燥させること。

② 製造場所以外の専用の場所に保管すること。

第5 食品等の取扱い

1 原材料

(1) 原材料の購入に当たっては、納入業者の衛生管理に十分配慮すること。

(2) 検収に当たっては、品質、鮮度、表示等について点検し、その点検結果を記録すること。

(3) 原材料は当該食品に適した方法で衛生的に保存すること。

(4) 原材料は、それぞれ専用の置場に保存し、相互汚染しないように取り扱うこと。

(5) 浅漬の原材料は、低温（10度以下）で保管すること。

2 製造・加工中の食品

(1) 一般的取扱い

① 原材料の選別、洗浄においては、土砂、昆虫等の異物を十分に除去すること。

② 漬込み、熟成においては、食塩濃度又はアルコール濃度を適正に確保するとともに、そ族、昆虫等の侵入、異物の混入及びカビ、産膜酵母の発生を防止するよう適切に取り扱うこと。

③ 脱塩、洗浄、圧搾、脱水の工程においては、異物の混入防止を図ること。

④ 切刻、整形等の工程においては、その際に使用する器具から異物等による汚染がないよう適切に行うこと。

⑤ 漬込み（浅漬の場合を除く。）及び熟成は十分に行うこと。

⑥ 食品添加物を使用する場合は、正確に秤量し、かつ、適正に使用し、その使用状況を記録し、1年間保存すること。

- ⑦ 充てん及び包装は衛生的に、かつ、速やかに行うこと。
なお、充てんは、原則として、容器包装内の空間率を可能な限り少なくするように行うこと。
 - ⑧ びん詰又は加熱殺菌を行うものにあつては、脱気を十分に行い、密せん・密封すること。
 - ⑨ 容器包装に充てん後、加熱殺菌するものにあつては、カビ、酵母等による腐敗を防止するため、65度で10分間、又はこれと同等以上の効力を有する方法で加熱殺菌すること。
なお、殺菌の記録は、6か月間保存すること。
 - ⑩ 加熱殺菌したものは、速やかに放冷すること。
 - ⑪ 容器包装にピンホール又は破損のある製品は速やかに除去すること。
- (2) 個別的取扱い
- ① 酒粕の熟成工程中は、間隙にカビ、酵母等が発生しないように十分踏み込みを行うこと。
 - ② 浅漬の製造に当たっては、(1)の一般的取扱いに加え、次のことに留意すること。
 - ア 製造時には、可能な限り低温で取り扱うこと。
 - イ 各工程において、微生物による汚染、異物の混入がないよう取扱うこと。
 - ウ 原材料は飲用適の水を用い、流水で十分洗浄すること。
 - エ 半製品の保管及び漬け込みの際は、低温（10度以下）で管理し、確認した温度を記録すること。
 - オ 次のいずれかの方法により殺菌を行うこと。
 - ㊦ 次亜塩素酸ナトリウム溶液（100mg/ℓで10分間又は200mg/ℓで5分間）又はこれと同等の効果を有する次亜塩素酸水等で殺菌した後、飲用適の流水で十分すすぎ洗いする。塩素濃度の管理を徹底し、確認を行った時間、塩素濃度及び実施した措置等を記録すること。
 - ㊧ 75度で1分間、加熱する。温度管理を徹底し、確認を行った時間、温度及び実施した措置等を記録すること。
 - カ 漬込み液（漬床を除く。）は、その都度交換し、漬込みに用いた器具・容器の洗浄、消毒を行うこと。

3 製品

- (1) 製品は、次の要件に適合するものであること。
 - ① カビ及び産膜酵母が発生していないこと。
 - ② 異物が混入していないこと。
 - ③ 容器包装に充てん後加熱殺菌したものにあつては、次の要件に適合するものであること。（別紙試験法による。）
 - ア カビが陰性であること。
 - イ 酵母は、検体1gにつき1000個以下であること。