



社団法人日本フードサービス協会 [JFニュースレター 2012.10.16]

漬物の衛生規範が改正されました

浅漬けによる食中毒に注意！！

本年8月に札幌市等で発生した浅漬けによる腸管出血性大腸菌O157の食中毒事件は、認定患者169名、入院者数延べ126名、うち、8名が死亡するという重大事故となっています。

これを踏まえ、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、漬物の衛生規範を改正することとなり、10月12日に厚生労働省より「漬物の衛生規範の改正等について」が通知されました。

【主な改正の内容】

- (1) 浅漬の原材料は、低温（10度以下）で保管すること。
- (2) 浅漬の製造に当たっては、次のことに留意すること。
 - ① 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。
 - ② 原材料は飲用適の水を用い、流水で十分洗浄すること。
 - ③ 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。
 - ④ 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をし、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。
 - ① 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。
 - ⑤ 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。

(通知全文 <http://anan-zaidan.or.jp/pages/121012tukemono.pdf>)

※この件のお問い合わせは事務局：関川・田村（03・5403・1060）までお願いいたします。