

こんにちは  
こちらは、滋賀県 食品安全監視センターです。

I N D E X

- ( 1 ) 漬物の衛生規範の改正等について
- ( 2 ) 豚レバーの提供に関する指導等について
- ( 3 ) 食品営業許可の業種について ( そうざい製造業 )
- ( 4 ) 食品回収情報 ( H24.9.25 ~ H24.10.16 ) ( 省略 )

( 1 ) 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 O157 の食中毒事件を踏まえて、厚生労働省は「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、次のとおり、「漬物の衛生規範」を改正することを決定し、全国の自治体等に対して、改正した「漬物の衛生規範」の関係事業者への周知と当該規範に基づく衛生管理の改善指導を行うように通知しています。

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も、大量調理施設衛生管理マニュアルを踏まえて衛生指導を実施するよう併せて通知されました。

漬物の衛生規範の改正概要

( 1 ) 昭和 56 年 9 月 24 日付け環食第 214 号で通知された「漬物の衛生規範」が、平成 24 年 10 月 12 日付

食安監発 1012 第 1 号に改められました。

( 2 ) 主な改正箇所

- ・用語で「浅漬（一夜漬）」が定義されました。  
浅漬：生鮮野菜等（湯通しを経た程度のものを含む。）を食塩、しょう油、アミノ酸液、食酢、酸味料等を主とする調味液、又は、酒粕、ぬか等を主材料とする漬床で短時日漬け込んだもので、低温管理を必要とするもの。
- ・施設・設備でそ族・昆虫等の侵入防止対策として閉鎖構造とすることが求められています。  
窓、換気口等外部への開口部には昆虫等の侵入を防ぐ設備を設けること。  
外部との出入り口には前室を設け、ドアは自動閉鎖式であること。
- ・排水設備に処理施設の設置や下水道への接続が規定されました。  
製造場所内の排水溝は、内面が平滑であって適当な勾配を有し、排水が良好で、汚水処理施設又は公共下水道に接続している排水溝を備えること。また、排水溝には汚水や汚臭が

- 逆流しないようトラップ及びそ族等の侵入を防ぐ設備が設けられていること。
- ・手洗い設備の設置数等が改正されました。  
従事者数に応じた数の手洗い設備を設けること。
- ・給水設備として水道等の飲用に適する水を使用すること、給湯設備を設けることが規定されました。  
水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備を備えること。必要な温湯を十分に供給することのできる給湯設備を備えること。
- ・食品の取り扱いで原料の保管方法や保管温度が規定されました。  
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。  
浅漬の原材料は、低温（10度以下）で保管すること。
- ・浅漬の製造に当たっては、汚染防止等と原材料の殺菌が規定されました。  
<汚染防止等>  
製造時には、可能な限り低温で取り扱うこと。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。原材料は飲用適の水を用い、流水で十分洗浄すること。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。
- <原材料の殺菌>浅漬は 次のいずれかの方法により殺菌を行うこと。  
ア 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をする。  
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。  
イ 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。
- ・漬込み液についても取り扱いが規定されました。  
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。
- ・保存用検体で浅漬の保存温度が冷凍とされました。  
食中毒等の事故発生時における検査のため、製品の種類ごとに1日1個を検体とし、予想される販売流通期間を考慮して、保存すること。  
なお、浅漬は、冷凍状態で保存すること。

#### 漬物の衛生規範の改正等に係る通知文

（厚生労働省の報道発表）

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r98520000021t6o-att/2r98520000021tab.pdf>

#### （2）豚レバーの提供に関する指導等について

一部の報道等において、豚レバーを生食用として提供している飲食店があるとされていますが、豚レバーを加熱せずに喫食すると、E型肝炎のほか、サルモネラ属菌およびカンピロバクター・ジェジュニ/コリ等の食中毒を発症するリスクがあります。

また、牛を含めた獣畜および家きん類（食鳥肉等）の内臓については食中毒の原因となる菌等が付着している可能性があるため、必要な加熱（中心部まで75度、1分間以上）をして喫食するように厚生労働省から情報提供を行っています。

このことから、豚レバーは生食せず加熱して食べましょう。

#### 豚レバーの提供に関する指導等について

（厚生労働省の報道発表）

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r985200000217y7-att/2r9852000002181y.pdf>

#### （3）食品営業許可の業種について（そうざい製造業）

食品衛生法における営業許可について、今回は許可業種のうち「そうざい製造業」について営業の定義等を紹介します。

「そうざい」とは、煮物（つくだ煮、煮しめ等）、焼き物（いため物、くし焼き等）、揚げ物（から揚げ等）、蒸し物（しゅうまい、茶わん蒸し等）、酢の物及びあえ物（ごまあえ、サラダ等）等、通常副食として、そのまま摂食されるものをいいます。

そうざいの原料及び中間製品並びに珍味等は含まれません。

そうざい製造業とは、このようなそうざいを製造する営業をいい、漬物製造業は含みません。

飲食店営業の許可を持っておられる方が「そうざい」だけを販売する場合

飲食店営業の許可を取得されていても、例えば弁当の献立の中の「だし巻き」や「から揚げ」を製品にして販売される場合は、別に「そうざい製造業」の許可が必要になります。

そうざいの衛生管理と表示について

そうざいには多くの原材料を使用し、調理も複雑な工程が行われるものがあります。多種の食品が組み合わされるものもあります。そのため、製造工程全般にわたり二次汚染や加熱不足等が生じないように適切に衛生管理をしていただくことが大切です。また、消費期限や賞味期限および保存方法を科学的な根拠で設定していただく必要があります。

原材料が多岐にわたる場合は特にアレルギー物質の表示にも留意していただくことが重要です。

そうざい製造業の特色

そうざいを製造されている営業としては、老舗の佃煮屋さんやだし巻き屋さん等がありますが、最近は製造されている食品が多種類にわたっています。また、冷蔵流通の普及により食中毒事故等は減少傾向にあるように感じますが、その一方減塩化で日持ちが短くなっている商品もありますので注意が必要です。

営業規模や流通範囲も様々ですが、副食としてそのまま摂食されるため、食中毒等の事故を発生させないよう衛生管理の徹底に努めていただくことが求められています。

食品安全監視センターの所在地・連絡先

〒520-0834

滋賀県大津市御殿浜13番45号（衛生科学センター内）

TEL : 077-531-0248

FAX : 077-537-8633

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/00top.html>

交通案内

JR石山駅北口下車 徒歩10分

京阪電車石山坂本線粟津駅下車 徒歩5分

「晴嵐」交差点の角（ちなみに周辺は近江八景の一つ「粟津の晴嵐」です。）

- - - -通信編集担当より- - - -

前々号（vol.79）からお知らせしていましたが「浅漬」による食中毒事件を受けて、「漬物の衛生規範」が改正され、殺菌処理を行うことが指導指針として明確に規定されました。

漬物自体は古くからの伝統食であり、塩分や発酵により保存性を高めた食品ですが、食中毒事故を発生した漬物は、塩分も低く保存期間も短い「浅漬」でした。

伝統食品であっても、製造方法が変わり、保存性も変化してきた場合、新たに発生するリスクによる危害を防止する措置をとる必要が生じた事例でないかと考えています。

- - - - -  
= = : --- -- :  
---  
<<<< <<<<

秋が深まり、仕事が終わると日が落ちて  
いるので、街灯の当たらないところは暗く  
歩きにくくなってきました。

朝夕は上着がないと寒くなっています。  
そろそろ、衣替えを終えて、冬の準備を始  
めた方もおられると思います。

風邪などにご注意いただきお過ごしくだ

vWv vWv vWv vWv さい。

『 とんぼ 』

みなさまからのご意見・ご感想を下記アドレスまでお寄せください。

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp  
~~~~~

食品衛生に関する詳しい情報を知りたい方は、滋賀県ホームページ  
の「食の安全情報」にアクセスしてください。

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/index.html>

なお、『ぶちリス』バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載中です！

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/301putirisu-index.html>

- - - - -