

浅漬は

衛生管理を確実に

①原材料の

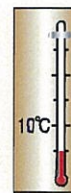
品質の
チェック



②すべての工程での (原材料・製造・保管)

低温管理

※特に製品は10℃以下で



③製造時の

飲用適の水での
流水洗浄

殺菌

微生物・異物による
汚染の防止



浅漬は

- 浅漬は加熱工程がないため、製造工程中で十分な殺菌ができません。
- このため、原料から製品までの一貫した衛生管理が必要です。

★「浅漬」(一夜漬)とは・・・

生鮮野菜等(湯通しを経た程度のもを含む)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。

重い食中毒が発生しています

平成24年8月、浅漬が原因で、腸管出血性大腸菌O157の食中毒が発生し、8名の方が亡くなりました(平成24年10月1日現在)。

- 汚染原因は特定されていませんが、塩素濃度の管理や器具類の取扱いなど製造工程での衛生管理の複数の問題が指摘されています。
- 腸管出血性大腸菌は、わずか2~9個の菌だけでも、病気を起こし、溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症などの危険な病気を起こし、死亡の原因になることがあります。

浅漬の衛生管理のポイント

1. まずは設備・器具を清潔に

作業中の汚染を防ぐため、作業区域をきちんとわけ、必要な作業空間を確保します。

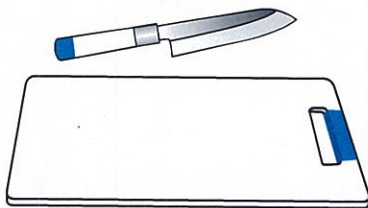
■チェックしましょう!!

- ✓ 施設は壁などにより、汚染水処理施設、動物飼育場所などの不潔な場所から完全に区別されていますか。
- ✓ ドア、窓、排水口、換気口などの外部への開口部からねずみやこん虫が侵入がしないような設備の対策をとっていますか。
- ✓ 製造場の床、内壁、天井、窓などは清掃しやすい構造や材質ですか。
- ✓ 作業場は作業に支障のない広さ、照度を確保していますか。また、適切に換気や空調管理（温度・湿度）が行われていますか。
- ✓ 汚染作業区域と清浄区域が仕切りなどで明確に区画されていますか。
※汚染作業区域：(例) 原材料の保管設備、一次前処理場所、下漬塩蔵場所など
清浄作業区域：(例) 調味加工場、熟成場、包装場など
- ✓ 水道水または飲用に適した水を十分に供給する給水設備がありますか。また、必要な温水を十分に供給する給湯設備がありますか。
- ✓ 従業員の数に応じた一定の広さの更衣室、手洗い設備はありますか。

施設の管理



器具の管理



作業ごとの専用器具を使用します。
器具は汚れたらすぐに洗浄し、衛生的に管理します。

■チェックしましょう!!

- ✓ 器具類は使用目的に応じて、それぞれ専用のものを用いていますか。
- ✓ 施設の清掃や器具の洗浄・消毒は決められた手順（順序・頻度・洗浄液の濃度など）で行っていますか。
- ✓ 切断や小分け作業で使用する器具から、汚染や異物の混入がないようにしていますか。

2. 作業に従事する人も清潔に

専用の作業着を着用します。手洗いはこまめに行います。

■チェックしましょう!!

- ✓ 衛生的な作業着、帽子、マスク、手袋などを着用し、作業場内では専用の履物を用いていますか。
- ✓ ①作業前・用便直後②汚染度の異なる作業区域を移動した場合③食品に直接触れる作業前④生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後、他の食品や器具に触れる前⑤包装開始前は必ず流水・石けんによる手指の洗浄及び消毒を行っていますか。
- ✓ 下痢や発熱、吐き気、やけどや切り傷のうち感染が疑われるものなどの症状がある場合は、食品の取扱作業に従事させないようにしていますか。
- ✓ 定期的な健康診断・検便を実施していますか。

従事者の衛生管理



<手洗手順>

- ①水で手をぬらし、石けんをつける。
 - ②指、腕を洗う。特に指の間、指先をよく洗う。(約30秒)
 - ③石けんをよく洗い流す。(約20秒)
- ※①～③を2回以上繰り返す。
- ④使い捨てペーパータオル等でふく。(タオルの共用はしない)
 - ⑤消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。

3. 清潔な原材料を使って

原材料

汚染のない原材料を使用します。保管する場合は、専用の置き場で低温管理し、衛生的に保存します。
※明らかに腐敗、変敗しているものは受け入れないようにしましょう。

■チェックしましょう!!

- ✓ 納入業者の衛生管理（生産・運搬時など）に十分配慮していますか。
- ✓ 品質、鮮度、表示等について点検していますか。
- ✓ 原材料は、それぞれ専用の置場で低温（10度以下）で保管し、汚染が広がらないように取り扱っていますか。
- ✓ 原料の包装（段ボールや納品容器など）の汚染を原料保管庫や製造場に持ち込まないようにしていますか。



材料は、よく選別しましょう。

※傷んだところには微生物が多く含まれることがあります。

飲用に適した水をつかって、流水でよく洗浄します。

殺菌も重要です。次亜塩素酸ナトリウム溶液などで殺菌します。

■チェックしましょう!!

- ✓ 原材料の選別、洗浄の際に、土砂、こん虫等の異物を十分に除去していますか。

特に、浅漬では、

- ✓ 原材料は飲用に適した水を用い、流水で十分洗浄していますか。
- ✓ 原材料は殺菌をしていますか。

【塩素殺菌】 下記の濃度の次亜塩素酸ナトリウム溶液または同等の効果を有する方法で殺菌した後、飲用に適した流水で十分すすぎ洗いをする。

100mg/ℓ で10分間 または 200mg/ℓ で5分間

※塩素濃度の管理を徹底し、確認時間、塩素濃度及び実施措置などを記録していますか。

【加熱殺菌】 75度で1分間加熱する。

※温度管理を徹底し、確認時間、温度及び実施措置などを記録していますか。



洗浄・殺菌

<原材料消毒殺菌用100ppm、200ppm溶液の作り方>

- 食品添加物の次亜塩素酸ナトリウムを使用しましょう。
- 製品ごとに濃度が異なります。表示をしっかりと確認し、濃度を調整して下さい。

例) 一般的な業務用次亜塩素酸ナトリウム溶液（濃度12%のもの）の場合、

- 100mg/ℓ (100ppm) の溶液の作り方
水60ℓ に対して溶液（濃度12%のもの）
50g【約43mℓ（※）】を加える
- 200mg/ℓ (200ppm) の溶液の作り方
水60ℓ に対して溶液（濃度12%のもの）
100g【約87mℓ（※）】を加える



（※）比重：1.15の場合

4. 清潔につくる

各製造工程では、できるだけ低温で管理し、使用する製造器具や容器など衛生的に取り扱うことが重要です。

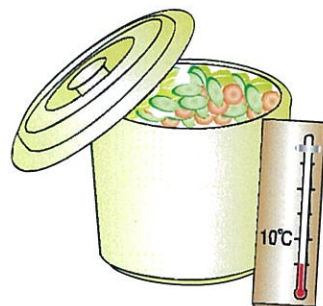
漬込み

浅漬は、清潔な器具で、低温で行います。

■チェックしましょう!!

特に浅漬では

- ✓ 漬込み液（漬床を除く）は、その都度交換し、器具の洗浄、消毒を行っていますか。
- ✓ 半製品の保管及び漬込みの際は、低温（10度以下）で管理していますか。また、確認した温度を記録していますか。



充てん・包装

充てん・包装は衛生的な容器包装を用い、速やかに行います。

■チェックしましょう!!

- ✓ 充てん・包装は、衛生的に、速やかに行っていますか。
- ✓ 容器包装内の空間は、できるだけ少なくしていますか。
- ✓ 容器包装にピンホールや破損のある製品は除去していますか。
- ✓ 容器包装は丈夫で衛生的なものを使用していますか。

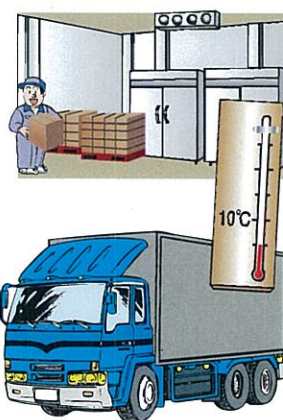


速やかに10度以下で保存します。

保存・出荷

■チェックしましょう!!

- ✓ 直射日光及び高温多湿を避け、清潔で衛生的に取り扱っていますか。
- ✓ 製品の取扱量は、施設の取扱能力に応じた量にしていますか。
- ✓ 容器包装が破損して汚染することがないように、運搬は適切に行っていますか。
- ✓ 販売先・製品名・数量などに関する記録はきちんと残していますか。
- ✓ 特に、浅漬などの保存性の乏しい製品や、ボツリヌス菌が増殖しうる製品(*)は、製造後速やかに10度以下で保存・出荷していますか。また、定期的に保存温度を確認し、記録していますか。
(*)容器包装に密封し、pHが4.6を超え、水分活性が0.94を超える製品（レトルト殺菌したものを除く）
- ✓ 浅漬は、大腸菌・腸炎ビブリオがいずれも陰性ですか。



詳しい食品衛生の管理の内容は、下記通知をご参照ください。

漬物の衛生規範について

昭和56年9月24日環食第214号（最終改正：平成24年10月12日食安監発1012第1号）

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針

平成16年2月27日食安発第0227012号（最終改正：平成24年4月25日食安発0425第3号）

大量調理施設衛生管理マニュアル

平成9年3月24日衛食第85号（最終改正：平成24年5月18日食安発0518第1号）

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「浅漬の衛生管理について～漬物事業者の食中毒予防対策～」をご覧ください。
http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_jiryuu/shokuhin/syokuchu/03-3.html

漬物 厚生労働省 検索