

n_n 食品安全監視センター通信 n_n
. J > . J >
@v \ (ぶ ち り す @v \ (
()_J ~~~~~ ()_J
~ H24.10.5 vol.80 ~

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) 漬物の製造を行う施設に対する立ち入り調査について

- (2) 食品営業許可の業種について
(乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業)

- (3) 食品回収情報 (H24.8.16 ~ H24.9.27) (省略)

(1) 漬物の製造を行う施設に対する立ち入り調査について

本年 8 月に発生した、札幌市の漬物製造業者が製造した浅漬による腸管出血性大腸菌 O157 の食中毒事件を受けて、厚生労働省は同様の食中毒の発生防止を図る必要があることから、8 月 29 日付で全国の自治体に浅漬を製造する施設に対する立ち入り調査を行うよう通知しました。これを受け、全国の保健所等が該当施設に立ち入り調査と指導を行っています。

対象施設と実施期間

(1) 農産物の「浅漬」を製造する施設

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、酸味料等を主原料とする調味料、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、保存性に乏しく、低温管理を必要とするもの。

(3) 実施期間

平成 24 年 8 月 29 日 ~ 平成 24 年 10 月 31 日 (中間取りまとめ 9 月 14 日)

調査と指導の内容

次の項目について調査を行い指導します。

(1) 原材料

検収に当たっては、品質、鮮度、表示等について点検し、その結果を記録すること。
原材料は、それぞれ専用の場所で低温保管（10 度以下）し、相互汚染、施設設備からの汚染がないこと。

(2) 製造・加工

器具は専用のもを用い、適切に洗浄、消毒を行うこと。
原材料の選別、洗浄においては、土砂、こん虫等の異物を十分に除去すること。
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に適切に行うこと。
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、記録すること。

次のいずれかの方法により殺菌を行うこと。なお、次の方法と同等の微生物管理が行われている場合には、この限りでない。

ア．次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/Lで5分間又は100mg/Lで10分間）又はこれと同等の効果をもつ次亜塩素酸水等で殺菌した後、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。

漬け込み液（漬床を除く。）は、その都度交換し、器具の洗浄、消毒を行うこと。

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。

充てん及び包装は衛生的に、かつ、速やかに行うこと。

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。

（3）製品

次の要件に適合するものであること。

異物が混入していないこと。

冷凍食品の規格基準で定められたE.coliの試験法により大腸菌が陰性であること。

（4）製品の取扱い

製品の取扱量は、施設の取扱能力に応じた量であること。

製造後速やかに10度以下で保存し、保存温度を記録すること。

容器包装の破損等に起因する汚染を防止するため、運搬は適切に行うこと。

販売に関する記録を行うこと。

（5）その他

施設の衛生管理および管理の記録を行うこと。

使用水の衛生管理及び管理の記録を行うこと。

従事者の衛生管理及び管理の記録を行うこと。

食品衛生責任者の設置及び管理の記録を行うこと。

従事者への衛生教育及び管理の記録を行うこと。

調査と指導結果の公表

立ち入り調査の結果は集計の後、厚生労働省から公表されます。

9月14日時点での調査結果（中間取りまとめ）が次のとおり公表されています。

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/tuuchi-saduke-chuukann.pdf>

この結果を受け、浅漬を製造する際の新たな指針が、近々通知される予定です。

（2）食品営業許可の業種について

（乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業）

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「乳類販売業」「食肉販売業」「魚介類販売業」について営業の定義等を紹介いたします。

乳類販売業

直接飲用に供される牛乳、山羊乳若しくは乳飲料、又は乳を主要原料とするクリームを販売する営業をいいます。

食肉販売業

鳥獣の生肉（骨および臓器を含む）を販売する営業をいいます。

魚介類販売業

鮮魚介類を販売する営業をいいます。なお、せり売りを行っている市場は、「魚介類せり売り営業」に該当し、「魚介類販売業」から除かれます。

牛乳（常温保存可能品を除く）、食肉および鮮魚介類は、10度以下で保存することが食品衛生法や条例等で定められており、販売時も冷蔵ショーケースで陳列する必要があります。

これらは消費者にとって、日常馴染みのある営業であることから、食品のほか、施設、設備および従事者の服装等の衛生管理に留意していただくことが大切です。

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栗津駅下車 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「栗津の晴嵐」です。)

- - - -通信編集担当より- - - -

前号(vol.79)の編集後書きでお知らせしました北海道(札幌市)の事業者が製造した「浅漬」による食中毒事件に関連し、同様の漬物の製造施設について、全国一斉に立ち入り調査が行われています。当センターも該当施設の調査等に追われていました。

気がつくと、秋風が感じられるようになっていきます。彼岸花もところどころに見られるようになりました。

やっと秋のきざしが感じられるようになりましたが、寒暖の差が大きいことから、アレルギー症状が例年よりも激しい方がおられることも、お聞きします。

____ / A ____
(° / ノ |) "
~ 7 T ~ |
_ / _ / L _ "

肌着や寝具を調整して、身体が冷えてしまわないように気をつけていただき、体調を崩されないようにお願いします。

『コオロギ』

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>

- - - - -