

# 食品衛生トピックス 《2012/10/15》

## ○浅漬の衛生規範の改正について

平成24年10月1日に開催された厚生労働省 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・食品規格部会での審議を踏まえ、昭和56年9月24日付環食第214号で示された「漬物の衛生規範」の改正が行われ、各都道府県等の衛生主管部(局)長あてに通知されました。

食安監発 1012 第1号

平成24 年10 月12 日

都道府県(特別区)各保健所設置市衛生主管部(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O157 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、指導方よろしく願います。

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いします。

## 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を送付する。



[http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k\\_yasai/index.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/index.html)

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