

漬物を製造販売する営業者の皆様へ



平成25年5月1日から、保健所への届出が必要になりました。

平成24年8月、北海道で浅漬を原因食品とする腸管出血性大腸菌O157の食中毒が発生し、8名の方が亡くなりました。これを受け、福島県では、漬物による健康危害の発生防止を図るために、県内の漬物製造営業者を把握し、継続的に製造施設の衛生指導を行っていくこととしました。

手続きの流れ

- ①製造開始前に、漬物製造営業者が、保健所に届出書を提出
- ②保健所職員が製造施設を現地確認

※漬物は、清潔な施設・設備で、衛生的に製造しましょう。(詳細は、裏面へ)

※届出内容に変更が生じた場合や廃業する場合にも保健所へ届出が必要になります。

「平成25年5月1日以前から漬物を製造し販売していた方」は、平成26年4月30日までに届け出るようにして下さい。

届出書の記載内容

- ・営業者の住所・氏名及び製造所所在地
- ・製造する漬物の種類(塩漬、ぬか漬等)
- ・浅漬製造の有無
- ・使用水の種類(水道水、井戸水)
- ・食品衛生責任者 等



製造所所在地を
所轄する保健所へ

腸管出血性大腸菌とは？

分布場所

牛などの動物や人の腸内など自然界に広く分布

特徴

少量(数個程度)だけでも発症。ペロ毒素を産生し、激しい腹痛、水様性の下痢、血便を特徴とし、小児や老人では溶血性尿毒症や脳症を引き起こしやすい

主な原因食品

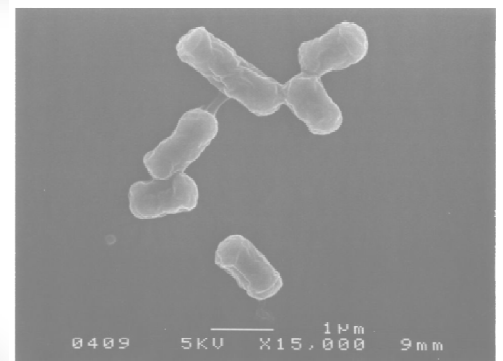
- ・ふん便等により汚染された食品
- ・食肉(生食、加熱不足等)
- ・消毒されていない飲料水

潜伏期間

おおよそ3~8日

予防方法

- ・調理器具類の洗浄・消毒を十分に行う
- ・熱に弱いので、食品の加熱を十分に行う
- ・食品は低温で保管する
- ・井戸水等、水道水以外の水を使用する場合は、必ず消毒する
- ・石けんを使用して十分に手洗いをする



大腸菌の電子顕微鏡写真
福島県衛生研究所提供

漬物製造施設の衛生確保に関する要綱(一部抜粋)

～施設・設備について～

- 自宅の台所ではなく、専用の漬物製造施設を設けて下さい。
- 手洗い設備、洗浄設備(原材料、器具類の洗浄用)を設置して下さい。
 - ・手洗い消毒液とペーパータオルを備える
- 水道以外の水(井戸水等)を使用する場合は、滅菌装置等を設置して下さい。滅菌装置を設置後は、水質検査(全項目)を受けて飲用適であることを確かめてから使用して下さい。
- ねずみや昆虫の防除対策を実施して下さい。
 - ・出入口や窓に網戸を設置する
 - ・捕獲用トラップ等を仕掛けて、結果を記録・保管する(防除作業の頻度:年2回以上)

～食品等の取扱いについて～

- 洗浄・消毒前の原材料が完成品を汚染しないように注意して下さい。

- ・原材料の下処理台と完成品を取り扱う包装台を別(手洗)に設ける
- ・冷蔵庫内では、原材料と完成品を区画して保存する

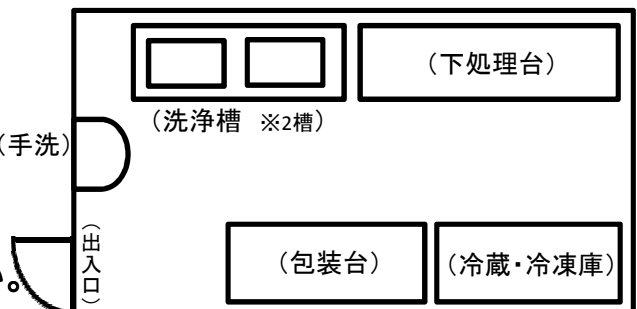
- 浅漬を製造する場合は特に注意して下さい。

- ・製造時には可能な限り低温で取り扱う
- ・半製品の保管や漬け込みの際は、冷蔵庫(10℃以下)に保管する
- ・原材料は、消毒液(次亜塩素酸ナトリウム溶液等)や加熱(75℃で1分以上)により殺菌する

- 製品は、年1回以上衛生検査を自主的に行い、その記録を1年間保存して下さい。

※検査機関については、保健所までお問い合わせ下さい。

製造施設の例



～食品取扱者について～

- 作業中は、清潔な作業着・帽子・マスク等を着用して下さい。
 - ※トイレ等に行く際には、作業着を脱ぎ、汚染を製造施設内に持ち込まないようにして下さい。
- 食品衛生責任者を設置して下さい。
 - ・調理師、栄養士等の資格をお持ちの方や食品衛生責任者養成講習会(保健所実施)を修了した方が該当します

～表示について～

- 製品の販売開始前に、表示案を持って、保健所や農林事務所等にご相談下さい。



詳しくは、福島県相双保健所までお問い合わせ下さい。
南相馬市原町区錦町1-30 TEL 0244(26)1339