

資料 1

浅漬によるO157食中毒事案に係る再現試験の結果等について

1 再現試験について

(1) 目的

原因施設における浅漬の製造工程や食品の取扱方法、殺菌時の塩素濃度等について確認を行うとともに、食中毒に至った原因を究明するため、再現試験を実施した。

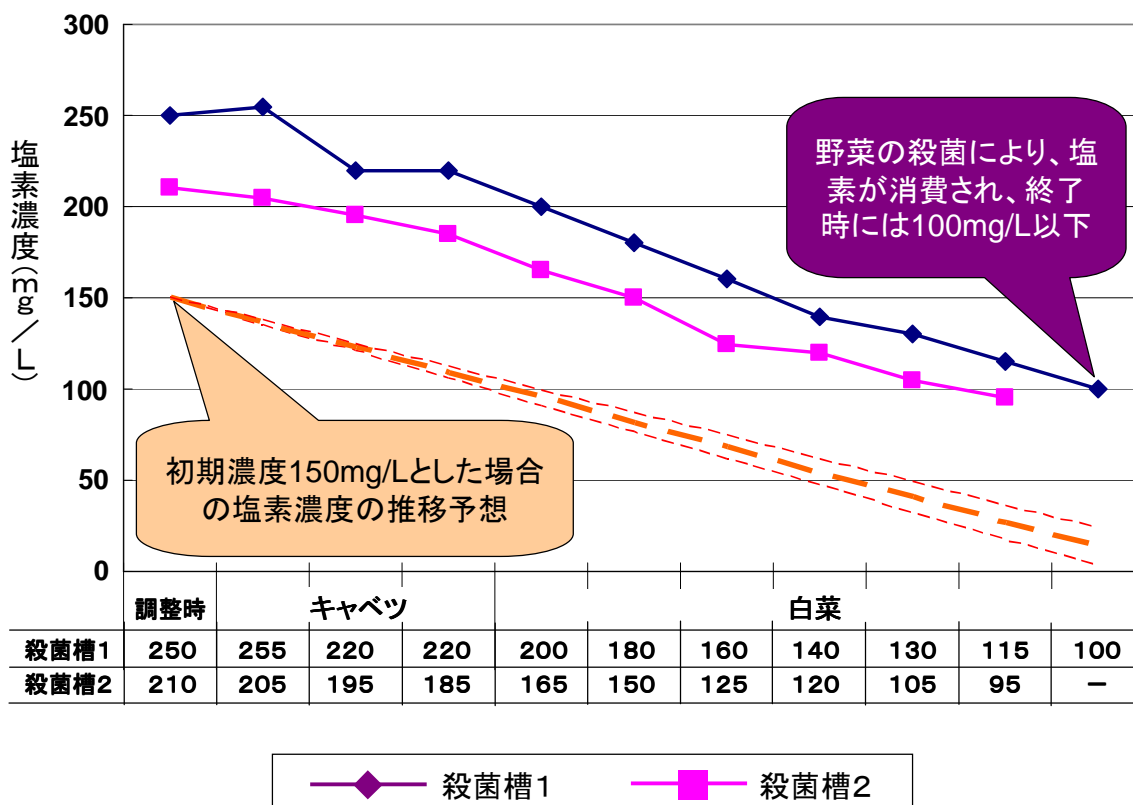
(2) 実施日 平成24年9月7日（金）～9月8日（土）の2日間

(3) 結果概要

① 塩素濃度および細菌検査結果

- ・ 原材料の殺菌開始時の次亜塩素酸ナトリウムの濃度は、210～250mg/ℓ
- ・ キャベツ（約260kg）及び白菜（約400kg）を殺菌した後の次亜塩素酸ナトリウムの濃度は、95～100mg/ℓ
- ・ 殺菌により、生菌数は100分の1から1000分の1に減少
- ・ 塩素濃度の減少とともに残存する菌が増加傾向
- ・ 白菜の一番外側の葉（おにつば）からE. coli（糞便性大腸菌）を検出
- ・ O157は、原材料、製品などからは不検出
- ・ ATPふき取り検査では、給水用ホースやまな板などの汚染度が高かった。

■ キャベツ・白菜の殺菌にかかる塩素濃度の推移 ■



- ② 製造室内で汚染区域（殺菌工程前の作業区域）と非汚染区域（殺菌工程以降の作業区域）が区分されていなかったことから、各工程で微生物による汚染の可能性があった。
- ③ 殺菌時の次亜塩素酸ナトリウムの調製を目分量で行っていたこと、殺菌工程中に塩素濃度が減少していたにもかかわらず濃度測定や次亜塩素酸ナトリウムの追加を行っていなかったことから、原材料の殺菌不備の可能性があった。
- ④ 樽を洗浄する際、洗剤や次亜塩素酸ナトリウムを使用せず水洗いのみで行っていたことなど、器具類の洗浄・消毒方法に不備があり、微生物が残存した可能性があった。
- ⑤ 樽、蓋、ザル等の器具類について用途分けされておらず、水洗いされた原材料が殺菌工程を通らないで製造されていた可能性があった。
- ⑥ 床に直置きした給水ホースを洗わずにそのまま使用して樽に給水していたこと、包装工程の近くで樽などの洗浄作業が行われ、はね水が製品を汚染した可能性があることなど、作業従事者の衛生管理意識が不十分であった。

2 汚染原因について

これまで、原材料の遡り調査、浅漬流通時の調査、製造施設における原材料の殺菌を含めた製造管理状況を調査した結果、この度の食中毒は、原因施設において、事業者及び作業従事者の衛生意識が低かったことなどから衛生管理の不備を招き、その結果、当該施設に何らかの経路で持ち込まれたO157により浅漬が汚染されたことが原因であると考えている。

3 これまでの対応状況について

- (1) 9月28日（金）、第3回「O157食中毒合同対策会議」において、再現試験の結果を協議
- (2) 10月1日（月）、厚生労働省の「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、今回の食中毒事件の調査結果を報告
- (3) 厚生労働省において、「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」の審議結果を踏まえ、10月12日（金）付で、『漬物の衛生規範』を改正し、各自治体へ通知されたことから、当該通知に基づき浅漬を製造する営業者に対して改正内容の周知を図っている。

「漬物の衛生規範」改正における主な追加事項

○浅漬（一夜漬）の定義

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。

○主な追加事項

- 1 浅漬の原材料は、低温（10 度以下）で保管すること。
- 2 浅漬の製造にあたっては、次のことに留意すること。
 - (1) 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。
 - (2) 原材料は飲用適の水を用い、流水で十分洗浄すること。
 - (3) 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。
 - (4) 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。
- (5) 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。