

漬物（浅漬け）製造施設の立入検査結果について

北海道保健福祉部

1 漬物製造施設の立入検査

今回の腸管出血性大腸菌O157による食中毒の発生を踏まえ、漬物製造施設における衛生管理の徹底を図るため、立入検査を実施した。

(1) 実施期間

平成24年8月20日（月）から8月30日（木）まで

(2) 立入施設

道立保健所管内の漬物製造業許可施設565施設を調査した結果、季節営業等により稼働していない177施設を除き、漬物製造を行っている施設388施設について立入検査を行った。

(3) 立入検査項目

施設の構造、食品取扱設備、機械器具、給水及び汚物処理、管理運営及び食品取扱者の衛生管理等44項目

(4) 立入検査結果

- ・浅漬けを製造している施設は388施設中116施設であり、そのうち原材料の殺菌を実施していなかった施設は85施設だった。
- ・これら85施設に対しては、国が示している「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき殺菌を適切に実施するよう指導を行った。
- ・その他に、製品の自主検査、従業員の検便、記録の作成・保存の実施や製品冷蔵庫の温度確認の実施等について、指導した。

<参考>道と保健所設置4市の浅漬け製造施設における主な立入検査結果（9月12日現在）

		道	札幌市	旭川市	小樽市	函館市	合計
立入検査施設数		116	15	8	6	3	148
指導施設数	器具等からの汚染防止対策	5	0	0	2	1	8
	製品の自主検査の実施	84	6	2	5	3	100
	食品取扱者の健康状態の把握	11	5	0	0	0	16
	井戸水の定期的な水質検査	0	0	0	0	0	0
	原材料の殺菌	85	3	1	6	1	96
	製品冷蔵庫の温度管理	47	5	0	2	0	54
	従業員の検便の実施	86	10	0	4	2	102
包装作業時の使い捨て手袋の使用	18	0	0	0	1	19	

(5) その他

立入検査において不適切な管理状況について指導した施設に対しては、その改善状況を確認するため、9月中に再立入検査を行うこととしたところ。

2 浅漬け製造施設の再立入検査

国の通知（「浅漬けの製造を行う施設に対する立入調査について」（平成24年8月29日付け食安0829第2号））に基づき追加調査を実施するとともに、再立入検査により原材料の殺菌等について改善状況を確認した。

（1）実施期間

平成24年9月4日（火）から9月28日（金）まで

（2）立入施設

前回検査を実施した116施設のうち、廃止又は休止届が提出された8施設を除く108施設

（3）追加調査結果

国の通知による22調査項目のうち、道の立入検査項目と合致していない「漬け込み液の交換」、「包装の破損等の除去」、「適切な運搬」及び「従業員への衛生教育」の4項目については、全施設で適切に実施されていることを確認した。

（4）原材料の殺菌について

前回検査で殺菌の実施を指導した85施設のうち、廃止・休止届が提出された6施設を除く79施設について、改善状況を確認した結果、調査の時点で浅漬けの製造を行っていない25施設を除く54施設全てで改善済を確認した。

なお、浅漬けの製造を行っていない25施設からは、改善計画書の提出により製造開始時には殺菌することを確認した。

<参考>北海道と保健所設置4市の改善状況（10月19日現在）

		道	札幌市	旭川市	小樽市	函館市	合計
立入検査による 指導状況	立入施設数	116	15	8	6	3	148
	指導施設数	85	3	1	6	1	96
再立入による 改善状況	立入施設数	79	3	—	3*	1	86
	指導施設数	0	0	—	0	0	0

* 殺菌を指導した6施設のうち、現在、浅漬けの製造を行っていない3施設を除く

（5）今後の対応

平成24年10月12日付けで改正された、国の「漬物の衛生規範」の周知を徹底するとともに、保健所が行う漬物製造業者に対する衛生講習会等により、衛生管理の向上を図ることとしている。