

札幌市が行った漬物製造施設に対する立入検査結果について

1 目的

漬物による食中毒予防対策として、野菜の取扱状況の確認を中心に、製造状況（原材料の消毒状況、使用水の管理、自主検査等）等について監視を行い、衛生的な取扱を行っているか確認する。

2 対象施設

北海道食品の製造販売行商等衛生条例に基づく食品製造業（漬物）の許可施設

許可施設数	40 施設	
内	浅漬け製造施設数	15 施設
	その他の漬物製造施設数	14 施設
訳	製造実績なし	11 施設*

※ 岩井食品を含む

3 実施期間

平成 24 年 8 月 20 日（月）～23 日（木） 4 日間

4 主な検査項目

(1) 従業員の衛生管理

従業員の健康状態の把握・手指からの汚染対策

(2) 食品の取扱

原材料・漬込み液・製品の温度管理・消毒方法・器具類の汚染防止対策等

(3) 施設の衛生管理

使用水の管理・井水の検査

(4) 自主検査

自主検査の実施状況・従業員検便の実施

5 立入検査結果

- ・浅漬けを製造している 15 施設のうち、原材料の消毒を実施していなかった施設は 3 施設であり、これら 3 施設に対しては、消毒を適切に実施するよう指導した。
- ・また、消毒を実施していた 12 施設は、次亜塩素酸ナトリウムにより、適切な濃度で消毒を実施するとともに、定期的に濃度を確認し記録するよう指導した。

6 今後の対応

今回の立入検査において不適切な点があった施設については直ちに是正するよう指導し、改善状況を確認するとともに、今後とも継続して監視指導を行っていく。

また、製品の製造記録とその保存を指導するとともに、施設の衛生管理実施状況（消毒剤の濃度の確認記録等）を定期的に保健所に報告を求めることなどについて、今後対応を検討する。

●主な立入検査の内容及び結果（浅漬け製造施設）

食品の取扱い状況（消毒方法、温度管理、器具からの汚染防止対策等）

- ・原材料の消毒を実施していたのは、15 施設中 12 施設
- ・製品保管用冷蔵庫の温度確認を実施していた施設は 15 施設中 10 施設
- ・全ての施設において、器具の消毒が実施されていることを確認済

従業員の衛生管理状況

- ・従業員の健康チェックを実施している施設は 15 施設中 10 施設
- ・製品の包装作業時には使い捨て手袋を使用していたのは 15 施設中 15 施設

製品の自主検査、従業員検便、使用水（井水）検査実施状況

- ・製品の自主検査を実施済の施設は 15 施設中 9 施設
- ・従業員検便を実施済の施設は 5 施設
- ・井戸水の使用施設は 15 施設中 5 施設であり、5 施設とも水質検査を実施済

漬物製造業立入時の確認事項、指導事項

項目	確認事項	実施していない場合の指導事項
A 従業員の衛生管理		
1 従業員の健康状態の把握	健康チェックの実施	健康チェックを実施し、その結果を記録すること
2 従業員の手指からの汚染対策	包装作業時の使い捨て手袋使用	包装作業時には使い捨て手袋を使用すること
B 食品の取扱い		
3 消毒方法	消毒剤の使用	次亜塩素酸ナトリウム200ppmで5分、若しくは100ppmで10分、若しくはそれと同等以上の効果のある方法で消毒を実施すること
4 器具からの汚染防止対策	消毒方法 消毒頻度	全ての施設において、200ppm次亜塩素酸ナトリウム、アルコール等による消毒を実施していた
5 製品の温度管理	製品冷蔵庫の温度確認 製品冷蔵庫の表示温度	製品冷蔵庫の温度確認を実施し、その結果を記録すること
C 施設の衛生管理		
6 井水の検査	検査成績書 検査頻度	井水の定期検査を実施し、結果を保存すること
D 自主検査等		
7 製品の温度管理自主検査の実施状況	製品の自主検査成績書 検査項目	定期的に自主検査を実施し、結果を保存すること
8 従業員検便の実施	検査成績書 検査項目	定期的に検便を実施し、結果を保存すること