

浅漬・生食用カット野菜の衛生管理のポイント



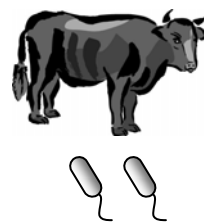
今年8月に札幌市で製造された「浅漬」を原因とする腸管出血性大腸菌 O157 食中毒が発生しました。(死者7人、患者100人以上)

原料野菜を十分に加熱殺菌する工程がない「浅漬」や「生食用カット野菜」の製造にあたっては、下記のポイントに注意しましょう。



【腸管出血性大腸菌の汚染経路】

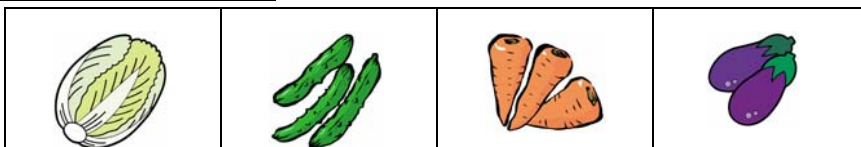
- 牛などの腸の中に生息しています。
- 食肉処理の過程で牛肉などが汚染される経路や、牛糞などを介して井戸水や野菜などが汚染される経路があります。
- 腸管出血性大腸菌に感染した調理従事者が、菌が付着した手で食品を汚染してしまう経路もあります。



【衛生管理のポイント】

1 原材料

- 検収の際、品質、鮮度、表示などを点検し、点検結果を記録しましょう。
- 野菜などの原材料を保管する場合は、他から汚染を受けない専用の場所で、低温（10℃以下）で保管しましょう。



他の原材料や設備から汚染を受けないよう、原材料ごとに分けて保管

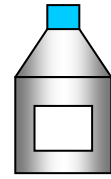
2 製造・加工

- 包丁・まな板などの器具は専用のものを適切に洗浄・消毒しましょう。
(洗剤と流水で洗浄 → 80℃・5分間以上で加熱殺菌 → 乾燥)
- 原材料の選別・洗浄では、土砂・昆虫などの異物を十分に除去しましょう。
- 原材料は、飲用適の水で十分に流水洗浄しましょう。
- 半製品の保管・漬け込みは、低温（10℃以下）で管理し、記録しましょう。



- 原則として次のいずれかの方法で原材料を殺菌し、記録（消毒液濃度又は加熱温度、殺菌時間）をとりましょう。

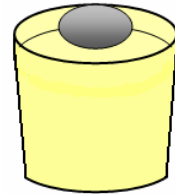
- 次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/Lで5分間又は100mg/Lで10分間）などの消毒液で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。※有機物により有効成分が分解されるので、こまめに消毒液の濃度をチェックし、交換しましょう。



- 加熱できる野菜は、75℃で1分間以上加熱する。

- 漬け込み液（漬床を除く。）は、その都度交換し、漬け込み用器具の洗浄消毒を行いましょう。

（漬け込み液が一度汚染されると、次に漬け込む原料に汚染が広がってしまいます。）



- 食品添加物を使用する場合は、適正に使用し、使用状況を記録しましょう。（原材料等の消毒に用いる次亜塩素酸ナトリウム、漬物に用いる保存料など）

- 充てん・包装作業は、衛生的かつ速やかに行いましょう。

- 容器包装を点検し、ピンホールや破損のある製品は除去しましょう。

3 製品の要件

- 異物の混入がないこと。
- 大腸菌が陰性であること。（冷凍食品の規格基準で定めるE.coli試験法による）
- 一般細菌数が100万/g以下であること。（「新潟県食品の指導基準」による）

4 製品の取扱い

- 製造量は、施設の能力に応じた量としましょう。
- 製造後、製品を速やかに10℃以下で保存し、保存温度を記録しましょう。
- 容器包装が破損しないよう、運搬は適切に行いましょう。
- 販売記録（販売数量、販売先）をとりましょう。



5 その他

「食品衛生責任者」を中心に次の衛生管理を行い、記録をとりましょう。

- 施設の衛生管理（施設の清掃・補修、手洗い設備の保守点検、害虫等の防除）
- 使用水の衛生管理（水質検査、塩素注入機や貯水槽の保守管理）
- 従事者の衛生管理・教育（健康状態の日常点検、定期検便など）

食中毒予防の3原則 = 菌を ①つけない ②増やさない ③やっつける