



# 浅漬の衛生管理

## を徹底しましょう

国が定めた「**漬物の衛生規範**」の内容が新しくなり、浅漬けの衛生管理に必要なポイントが追加されました。浅漬けは他の漬物と比べて、日持ちが悪く、取扱いに注意が必要な食品です。衛生管理のポイントを踏まえて浅漬けを製造しましょう。

※浅漬け・・・生鮮野菜（湯通ししたものも含む）等を原材料として調味液（塩、しょう油、アミノ酸液、酸味料など）や漬床（酒粕、ぬかなど）に短期間漬け込んだもので、低温管理が必要な漬物

### 衛生管理の主なポイント

#### 消毒・洗浄の徹底

・原材料は清潔な流水で十分に洗いましょう。

・原材料は  
次亜塩素酸ナトリウム溶液での  
(0.01%で10分間 0.02%で5分間)

塩素殺菌

又は

75℃で1分以上の

加熱殺菌

を行いましょ。

### 浅漬けによる食中毒が起きています

平成24年8月に、北海道で作られた浅漬けを原因とする、腸管出血性大腸菌 O111 食中毒事件が発生しました。百数十名の患者が発症し、そのうち8名の方が亡くなっています。この事件を受けて衛生規範が新しくなりました。

#### 消毒殺菌用溶液の作り方

- ・食品添加物の次亜塩素酸ナトリウム（原液）を用意しましょう。
- ・用意した次亜塩素酸ナトリウム（原液）の濃度に応じて、使用時の薄め方は変わります。  
(例) 原液濃度が12%の場合  
水30リットル+原液25グラム(約21ミリリットル)  
⇒ 0.01%  
水30リットル+原液50グラム(約43ミリリットル)  
⇒ 0.02%

#### 低温管理

原材料の保管  
漬け込み  
商品の保管 } は

10℃以下

で行いましょう。

その他、漬物の衛生規範のより詳しい内容については、厚生労働省が作成したチラシや、厚生労働省ウェブページをご覧ください。

厚生労働省アドレス

[http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/03-3.html](http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/03-3.html)

### 「衛生規範」って何？

衛生規範とは、不衛生な漬物による健康被害を防止するために、漬物の原材料の受入れから製品の販売に至るまでの全工程における衛生的な取扱いの指針として定められたものです。

今後、厚生労働省では、浅漬けの食中毒の発生状況や、漬物の衛生規範が実際に守られているかどうかによって、さらなる対応を検討することとしています。

福祉保健センター 生活衛生課

TEL