

令和元年度「自ら評価」参考資料

1. 「自ら評価」に関する参考資料

参考 1	令和元年度「自ら評価」案件の決定までのフロー	… 1
参考 2	企画等専門調査会における食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価対象候補の選定の考え方	… 3
参考 3	食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価に関し企画等専門調査会に提出する資料に盛り込む事項	… 5

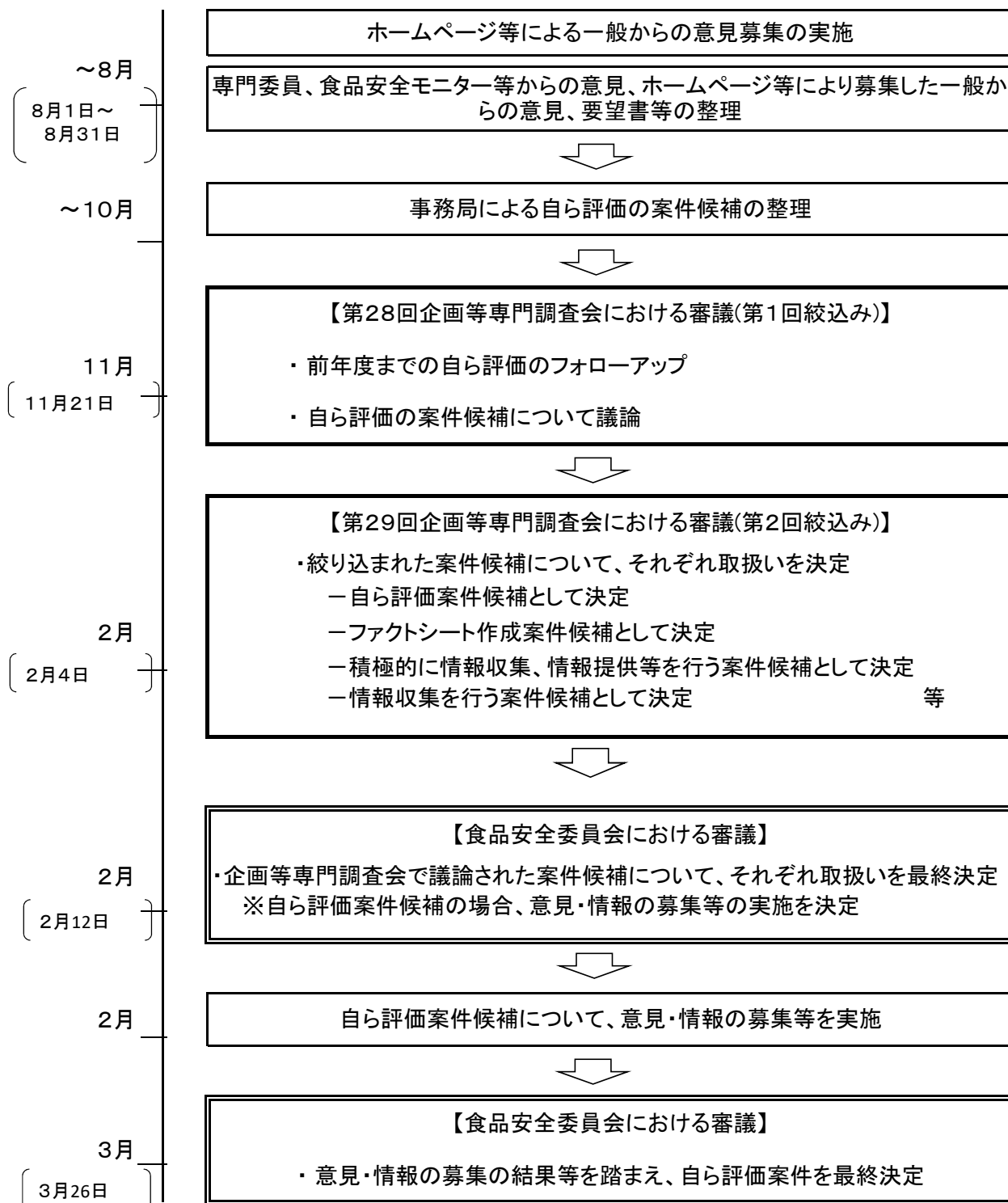
2. 野菜の腸管出血性大腸菌に関する参考資料

参考 4	「平成 30 年度食品中の食中毒汚染実態調査の結果について」 (平成 31 年、厚生労働省) ※参考資料として直近の公表資料を添付	… 7
参考 5	「生食用野菜の微生物実態調査の結果（概要）」 (平成 30 年、農林水産省)	… 13
参考 6	「漬物の衛生規範」(平成 28 年最終改正、抜粋) 及び関連リーフレット(厚生労働省)	… 17
参考 7	「大量調理施設衛生管理マニュアル」(抜粋) (平成 29 年最終改正、厚生労働省)	… 35
参考 8	「生鮮野菜を衛生的に保つために一栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針 第 2 版(試行版)」(令和元年、農林水産省)	… 45
参考 9	「スプラウト生産における衛生管理指針」(抜粋) (平成 27 年、農林水産省)	… 73
参考 10	「もやし生産における衛生管理指針」(抜粋) (平成 31 年、農林水産省)	… 77

3. グルテンに関する参考資料

- 参考 11 Codex 委員会によるグルテン不耐症者のための特別用途食品に関するコーデックス規格 (CODEX STAN118-1979)
(昭和 54 年採択、平成 27 年最終修正) … 81
- 参考 12 米国における「グルテンフリー」表示規則 (平成 26 年) … 85
- 参考 13 EU における「グルテンフリー (gluten-free)」又は「低グルテン (very low gluten)」食品の表示要件 (平成 26 年) … 89
- 参考 14 英国国民保健サービス (NHS) によるリーキーガット症候群に関する一般向け情報提供 (平成 30 年、仮訳添付) … 95

令和元年度「自ら評価」案件の決定までのフロー



※ 企画等専門調査会における審議後、必要に応じ、事務局においてリスク管理機関等の関係者への説明や評価サイド(専門調査会を含む。)の考え方の整理を行う。

カッコ内は
平成30年度の日程。

企画等専門調査会における食品安全委員会が自ら行う 食品健康影響評価対象候補の選定の考え方

(平成 16 年 6 月 17 日食品安全委員会決定)

最終改正：平成 25 年 7 月 8 日

企画等専門調査会は、以下に掲げる選定基準に該当するものの中から、国民の健康への影響の程度に照らして食品健康影響評価の実施の優先度が高いと考えられるものを食品健康影響評価対象候補（以下「案件候補」という。）として選定し、食品安全委員会に報告する。

当該選定に当たっては、国民の評価ニーズ、科学的知見の充足状況にも配慮するものとする。

案件候補の選定基準

次に掲げる要件のいずれかに該当するもの

- (1) 健康被害の発生が確認されており、これに適切に対応するためには、食品健康影響評価の実施の必要性が高いと判断されること。
- (2) 健康被害の発生が明確に確認されていないが、今後、その発生のおそれがあり、これに適切に対応するためには、食品健康影響評価の実施の必要性が高いと判断されること。

(参考3)

**食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価に関し
企画等専門調査会に提出する資料に盛り込む事項
(平成16年5月27日食品安全委員会決定)**

最終改正：平成25年7月8日

食品安全委員会（以下「委員会」という。）が自ら行う食品健康影響評価に関し企画等専門調査会に提出する資料には、以下の事項を盛り込むものとする。

1 評価要請の内容

(1) 要請形式

①食の安全ダイヤル、食品安全モニター報告等を通じた要請、②委員会に対する文書による要請、③外部募集、④その他（委員会事務局による独自の提案を含む。）

(2) 要請内容

2 委員会事務局が収集・整理した危害要因に関する情報

3 企画等専門調査会における調査審議の参考となる情報

- (1) 食品による健康被害発生を示唆する情報の有無（国内・海外）
- (2) 食品による健康被害発生のおそれを示唆する情報の有無（国内・海外）
- (3) 食品健康影響評価の実施状況（国内・海外）
- (4) リスク管理措置（評価要請の準備を含む。）の実施状況（国内・海外）
- (5) 過去の企画等専門調査会における調査審議の状況
- (6) 食品健康影響評価実施の技術的困難性の有無

(参考 4) 「平成30年度食品中の食中毒汚染実態調査の結果について」
(平成31年、厚生労働省)

(写)

薬生食監発 0419 第 1 号

平成 31 年 4 月 19 日

各 $\left(\begin{array}{c} \text{都 道 府 県} \\ \text{保健所設置市} \\ \text{特 別 区} \end{array} \right)$ 衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長

(公 印 省 略)

平成 30 年度食品の食中毒菌汚染実態調査の結果について

標記については、「平成 30 年度食品の食中毒菌汚染実態調査実施要領」(平成 30 年 5 月 29 日付け生食発 0529 第 5 号)に基づき実施し、今般、調査結果を別添のとおり取りまとめました。

平成 30 年度においても、食品から食中毒菌が検出されていることから、農政部局との連携の強化、食品取扱者に対する農林水産物の採取段階以降の食品等の衛生的な取扱いに係る指導や効果的な監視の実施により、食品への食中毒菌の汚染防止対策に一層努められるようお願いします。

平成30年度食品の食中毒菌汚染実態調査(集計結果)

		検体名	総検体数	E.coli		サルモネラ属菌		腸管出血性大腸菌												カンピロバクター		
				陽性数		陽性数		O26		O103		O111		O121		O145		O157				
				検体数	陽性数	検体数	陽性数	検体数	陽性数	検体数	陽性数	検体数	陽性数	検体数	陽性数	検体数	陽性数	検体数	陽性数	検体数		
厚生労働省 指定品目	野菜	アルファルファ	15	5	9	0	0	0	6	0	4	0	6	0	4	0	4	0	6	0	0	0
		カイワレ	51	3	34	0	0	0	19	0	17	0	19	0	17	0	17	0	19	0	0	0
		みつば	33	10	21	0	0	0	12	0	11	0	12	0	11	0	11	0	12	0	0	0
		レタス	77	3	42	0	0	0	36	0	31	0	36	0	31	0	31	0	36	0	0	0
		水菜	47	5	32	0	0	0	16	0	15	0	16	0	15	0	15	0	16	0	0	0
		キュウリ	92	4	53	0	0	0	40	0	37	0	40	0	37	0	37	0	40	0	0	0
		トマト	92	0	56	0	0	0	37	0	36	0	37	0	36	0	36	0	37	0	0	0
		キャベツ	53	1	26	0	0	0	27	0	26	0	27	0	26	0	26	0	27	0	0	0
		カット野菜	227	7	142	0	0	0	98	0	84	0	98	0	84	0	84	0	98	0	0	0
	食肉	ミンチ肉(牛)	44	0	0	1	8	0	36	0	34	0	35	0	34	0	34	0	35	0	2	0
		ミンチ肉(牛を含むもの)	31	0	0	0	19	1	17	0	14	0	16	0	14	0	14	0	16	0	0	0
		ミンチ肉(鶏)	51	0	0	21	43	0	11	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	0	0
		ミンチ肉(豚)	58	0	0	1	47	0	15	0	12	0	14	0	12	0	12	0	14	0	0	0
		カットステーキ肉	48	0	0	1	26	0	27	0	24	0	24	0	24	0	24	0	24	0	0	0
		牛結着肉	65	0	0	5	35	0	35	0	30	0	34	0	30	0	30	0	34	0	0	0
		生食用の食肉(鶏)	11	0	0	0	5	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	5	0
		生食用の食肉(馬)	47	0	0	0	21	0	16	0	15	0	16	0	15	0	15	0	16	0	18	0
		中心部まで十分加熱されない食肉(鶏) ^{*1}	23	0	0	1	9	0	2	0	1	0	2	0	1	0	1	0	2	1	12	0
	加工品	浅漬	167	3	89	0	0	0	83	0	73	0	83	0	73	0	73	0	83	0	0	0
	小計		1,232	41	504	30	213	1	534	0	475	0	526	0	475	0	475	0	526	2	37	0
実施自治体 選定品目	野菜	ほうれん草	6	0	5	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0
		スプラウト	5	0	4	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	0	0
		その他*2の生食用野菜	27	3	17	0	0	0	13	0	13	0	13	0	13	0	13	0	13	0	0	0
	食肉	生食用の食肉(牛)	3	0	0	0	1	0	2	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0
		結着肉(牛・豚混合)	5	0	0	1	3	0	2	0	1	0	2	0	1	0	1	0	2	0	0	0
		鶏肉	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		食肉加工品 ^{*3}	4	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0
	小計		51	3	26	1	7	0	20	0	18	0	19	0	18	0	18	0	19	0	2	0
合計		1,283	44	530	31	220	1	554	0	493	0	545	0	493	0	493	0	545	2	39	0	

実施自治体(17)

岩手県、山形県、群馬県、前橋市、千葉県、東京都、神奈川県、富山県、福井県、岐阜県

静岡県、山口県、愛媛県、福岡県、北九州市、福岡市、宮崎県

*1:タタキ

*2:総検体数が5に満たない品目を「その他」とした。

*3:生ハム、ローストポーク

調査結果の推移(平成28～30年度)

検体名	総検体数			検査の結果、陽性となった検体数(注)()内の数字は供試検体数											
				E.coli			サルモネラ属菌			腸管出血性大腸菌			カンピロバクター		
	H28	H29	H30	H28	H29	H30	H28	H29	H30	H28	H29	H30	H28	H29	H30
野菜 アルファルファ	10	6	15	3(9)	1(4)	5(9)	-	-	-	0(1)	0(2)	0(6)	-	-	-
カイワレ	45	60	51	3(22)	3(36)	3(34)	-	-	-	0(23)	0(23)	0(19)	-	-	-
カット野菜	153	194	227	8(76)	5(111)	7(142)	-	-	-	0(77)	0(91)	0(98)	-	-	-
キュウリ	69	88	92	3(23)	3(53)	4(53)	-	-	-	0(46)	0(37)	0(40)	-	-	-
みつば	20	38	33	2(8)	8(23)	10(21)	-	-	-	0(12)	0(15)	0(12)	-	-	-
もやし	41	59	4	8(21)	15(39)	2(3)	-	-	-	0(20)	0(20)	0(1)	-	-	-
レタス	38	71	77	3(23)	4(44)	3(42)	-	-	-	0(15)	0(27)	0(36)	-	-	-
漬物野菜	6	16	-	0(4)	0(5)	-	-	-	-	0(2)	0(11)	-	-	-	-
食肉 ミンチ肉(牛)	74	52	44	-	-	-	0(11)	1(10)	1(8)	0(62)	0(42)	0(36)	0(1)	-	0(2)
ミンチ肉(豚)	7	61	58	-	-	-	0(1)	3(54)	1(47)	0(6)	0(11)	0(15)	-	-	-
ミンチ肉(牛を含むもの)	7	33	31	-	-	-	1(1)	1(18)	0(19)	0(5)	0(14)	1(17)	0(2)	0(2)	-
ミンチ肉(鶏)	-	34	51	-	-	-	-	14(28)	21(43)	-	0(8)	0(11)	-	0(1)	-
カットステーキ肉	46	50	48	-	-	-	0(20)	2(29)	1(26)	0(25)	0(25)	0(27)	0(1)	-	-
牛結着肉	90	59	65	-	-	-	1(47)	4(27)	5(35)	0(43)	0(34)	0(35)	-	-	-
生食用の食肉(牛)	-	4	3	-	-	-	-	0(1)	0(1)	-	0(2)	0(2)	-	0(1)	-
鶏たたき	69	25	23	-	-	-	5(23)	0(11)	1(9)	0(20)	0(2)	0(2)	3(26)	0(13)	1(12)
馬刺	135	46	47	-	-	-	0(46)	0(22)	0(21)	0(46)	0(14)	0(16)	0(43)	0(17)	0(18)
ローストビーフ	5	3	-	-	-	-	0(2)	0(1)	-	0(3)	0(1)	-	-	0(1)	-
加工品 漬物	173	204	167	11(101)	12(112)	3(89)	-	-	-	0(72)	0(97)	0(83)	-	-	-
小 計	988	1,103	1,036	41(287)	51(427)	37(393)	7(151)	25(201)	30(209)	0(478)	0(476)	1(456)	3(73)	0(35)	1(32)

(注)()内の数字は供試検体数

検体名	総検体数			検査結果(陽性率(%))											
				E.coli			サルモネラ属菌			腸管出血性大腸菌			カンピロバクター		
	H28	H29	H30	H28	H29	H30	H28	H29	H30	H28	H29	H30	H28	H29	H30
野菜 アルファルファ	10	6	15	33.3%	25.0%	55.6%	-	-	-	0.0%	0.0%	0.0%	-	-	-
カイワレ	45	60	51	13.6%	8.3%	8.8%	-	-	-	0.0%	0.0%	0.0%	-	-	-
カット野菜	153	194	227	10.5%	4.5%	4.9%	-	-	-	0.0%	0.0%	0.0%	-	-	-
キュウリ	69	88	92	13.0%	5.7%	7.5%	-	-	-	0.0%	0.0%	0.0%	-	-	-
みつば	20	38	33	25.0%	34.6%	47.6%	-	-	-	0.0%	0.0%	0.0%	-	-	-
もやし	41	59	4	38.1%	38.5%	0.7%	-	-	-	0.0%	0.0%	0.0%	-	-	-
レタス	38	71	77	13.0%	9.1%	7.1%	-	-	-	0.0%	0.0%	0.0%	-	-	-
漬物野菜	6	16	-	0.0%	0.0%	-	-	-	-	0.0%	0.0%	-	-	-	-
食肉 ミンチ肉(牛)	74	52	44	-	-	-	0.0%	10.0%	12.5%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	-	0.0%
ミンチ肉(豚)	7	61	58	-	-	-	0.0%	5.6%	2.1%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	-	-
ミンチ肉(牛豚混合)	7	33	31	-	-	-	100.0%	5.6%	0.0%	0.0%	0.0%	5.9%	0.0%	0.0%	-
ミンチ肉(鶏)	-	34	51	-	-	-	-	50.0%	48.8%	-	0.0%	0.0%	-	0.0%	-
カットステーキ肉	46	50	48	-	-	-	0.0%	6.9%	3.8%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	-	-
牛結着肉	90	59	65	-	-	-	2.1%	14.8%	14.3%	0.0%	0.0%	0.0%	-	-	-
生食用の食肉(牛)	-	4	3	-	-	-	-	0.0%	0.0%	-	0.0%	0.0%	-	0.0%	0.0%
鶏たたき	69	25	23	-	-	-	21.7%	0.0%	11.1%	0.0%	0.0%	0.0%	11.5%	0.0%	0.0%
馬刺	135	46	47	-	-	-	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
ローストビーフ	5	3	-	-	-	-	0.0%	0.0%	-	0.0%	0.0%	-	-	0.0%	0.0%
加工品 漬物	173	204	167	10.9%	10.7%	3.4%	-	-	-	0.0%	0.0%	0.0%	-	-	-

(注)腸管出血性大腸菌については、O26、O103、O111、O121、O145及びO157について検査を実施。

平成 30 年度食品の食中毒菌汚染実態調査実施要領

1 目的

本調査は、汚染食品の排除等、食中毒発生の未然防止対策を図るため、流通食品の細菌汚染実態を把握することを目的とする。

2 実施時期

平成 30 年 7 月から平成 31 年 2 月末日を超えない範囲で医薬・生活衛生局食品監視安全課に報告が可能な期間とする。

3 実施自治体（18 自治体）

岩手県、山形県、群馬県、前橋市、高崎市、千葉県、東京都、神奈川県、富山県、福井県、岐阜県、静岡県、山口県、愛媛県、福岡県、北九州市、福岡市及び宮崎県

4 対象

(1) 食品

これまでの食中毒の発生状況等を踏まえ、以下の食品について調査を実施する。

① 生食用等野菜

- ・ カイワレ、アルファルファ、レタス、みつば、キュウリ、トマト、水菜、キャベツ（可能な限り有機栽培と称されているものを対象とする）
- ・ カット野菜（主として生食に供されるものを対象とする）

② 肉類

- ・ ミンチ肉（牛、牛を含むもの、豚、鶏）
- ・ 角切りステーキ肉等（テンダライズ処理、結着処理等を施した牛肉）
- ・ 生食用食肉等（鶏刺、中心部まで十分加熱されない鶏たたき、馬刺等）

③ 浅漬（「漬物の衛生規範」（昭和 56 年 9 月 24 日付け環食第 214 号 最終改正；平成 28 年 10 月 6 日付け生食監発 1006 第 1 号）に規定する浅漬。）

(2) 検査項目

- ① 大腸菌（E. coli）
- ② 腸管出血性大腸菌（3 血清型（026、0111、0157）又は 6 血清型（026、0103、0111、0121、0145、0157））
- ③ サルモネラ属菌
- ④ カンピロバクター・ジェジュニ／コリ（以下「カンピロバクター」という。）

	生食用等野菜、浅漬	ミンチ肉	角切りステーキ等	生食用食肉等
E. coli	○	—	—	—
腸管出血性大腸菌	○	○	○	○
サルモネラ属菌	—	○	○	○
カンピロバクター	—	—	—	○

(3) 検体数

① 各自治体の検体数は、次のとおりとする。

自治体名	検体数
東京都	150 検体
岩手県、岐阜県、静岡県、福岡県、北九州市及び宮崎県	100 検体
群馬県	75 検体
山形県、千葉県、神奈川県、山口県、愛媛県及び福岡市	60 検体
福井県	40 検体
前橋市及び高崎市	30 検体
富山県	28 検体

② 食品別の検体数は、以下の 60 検体の例を参考として、各自治体にて同様の割合で調整する。

対象食品	検体数	備考
生食用等野菜及び浅漬	41 検体	E. coli (22)、腸管出血性大腸菌 (19)
ミンチ肉	8 検体	腸管出血性大腸菌 (3)、サルモネラ属菌 (5)
角切りステーキ肉等	6 検体	腸管出血性大腸菌 (3)、サルモネラ属菌 (3)
生食用食肉等	5 検体	腸管出血性大腸菌 (1)、サルモネラ属菌 (2)、カンピロバクター (2)
計	60 検体	

5 検体採取上の注意

いずれの食品も、複数から採取し、検体とする。食品別の注意事項は以下のとおりとする。

(1) 生食用等野菜

中央卸売市場又は小売店において、生産者又は生産地域が確認できるものを採取する。

(2) 肉類

ミンチ肉は食肉販売店より採取する。

(3) 浅漬

中央卸売市場又は販売店において容器包装詰め未開封品を採取する。

6 検査方法

別紙 1 により実施する。ただし、「食品、添加物等の規格基準」（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）において成分規格に設定されているものは、当該規格に係る試

験検査法により実施すること。

7 検査結果報告

- (1) 別紙 2-1～4 の様式により平成 31 年 2 月末日までに医薬・生活衛生局食品監視安全課まで報告する。別紙 2-2～4 は、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌及びカンピロバクターが検出された場合に使用すること。

また、検出された場合には、生産者等を所管する自治体に情報提供を行うこと。

- (2) 検出の場合の報告について

腸管出血性大腸菌又はサルモネラ属菌が検出された場合には、上記にかかわらず、速やかに医薬・生活衛生局食品監視安全課まで報告すること。

また、検出された腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌の菌株については、国立医薬品食品衛生研究所に送付すること。送付に当たっては、「感染性物質の輸送規則に関するガイダンス」のほか、平成 24 年 3 月 15 日付け健感発 0315 第 1 号「感染症発生動向調査事業等においてゆうパックにより検体を送付する際の留意事項について」（厚生労働省健康局結核感染症課長通知）に留意する必要があることから、事前に国立医薬品食品衛生研究所衛生微生物部長まで連絡すること。

- (3) 「平成 30 年度食品の食中毒菌汚染実態調査の契約について」（平成 30 年 5 月 29 日付け生食発 0529 第 6 号）別紙「平成 30 年度食品の食中毒菌汚染実態調査予算執行要領」に示す事業実績報告書については、調査の終了の日から 1 か月を経過した日又は平成 31 年 3 月 31 日のいずれか早い日までに、支出負担行為担当官に提出し、その写し 1 部を医薬・生活衛生局食品監視安全課あて別途送付する。

8 検査結果に基づく指導等

検査の結果、食品衛生法に違反していることが判明した場合には、営業者に対し食品衛生法に基づく指導等を行うとともに、遡り調査を実施して汚染源を究明するなど必要な措置をとること。

平成30年6月14日
農 林 水 産 省

生食用野菜の微生物実態調査の結果(概要)

農林水産省は、生食用野菜が原因とされる食中毒の発生を未然に防止するため、平成25年度から28年度に国産の生食用野菜の収穫直後における有害微生物(腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌及びリステリア・モノサイトジェネス)の汚染状況を調査しました。その結果、今回の調査では、いずれの野菜からもこれらの有害微生物は検出されませんでした。

農林水産省は、今後も生産段階における野菜の衛生管理を推進するとともに、野菜における有害微生物の実態を把握するため、調査等を継続して実施します。

1. 調査の背景と目的

腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、リステリア・モノサイトジェネス(以下「リステリア」という。)等の食中毒を起こす微生物(有害微生物)は、動物の腸管内に生存し、ふん便とともに環境中へ排泄されます。特に家畜ふん堆肥を使用する場合、十分に発酵されていなければ、家畜ふん中の有害微生物が残存する可能性があります。また、動物やこれらのふん便に汚染された農業用水、土壌等を通じて、野菜が有害微生物に汚染される可能性があります。さらに、手洗い等が十分でなかった場合には、作業者が汚染源になることもあります。

海外では、これらの有害微生物に汚染された生食用野菜が原因とされる集団食中毒が発生しています。

そこで、農林水産省では、生食用野菜が原因とされる食中毒を未然に防止するため、平成23年に「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」を策定し、普及しています。今回、衛生管理指針が現場で機能しているかを確認するため、平成25年度から28年度に国内産地のほ場から収穫直前の生食用野菜を採取し、腸管出血性大腸菌(O157)、サルモネラ属菌及びリステリアの汚染状況を調査しました。

2. 調査の内容

(1) 調査対象

生鮮として消費される量の多い、レタス(結球)、きゅうり、トマト及びはくさいを対象に調査しました。また、これらの野菜が栽培されているほ場の土壌及びかん水等の栽培に使用する水を対象に調査しました(各試料の採取時期及び点数は詳細版P2の表1を参照)。

(2) 試料の採取

各野菜の生産ほ場において、同じ日に、野菜、ほ場の土壌及び栽培に使用する水

を採取しました（詳細版 P4 の「2 - 3. 試料の採取と検査試料の調製の方法」を参照）。

（３）検査対象の微生物

各野菜について、検査対象とした微生物は表 1 のとおりです（ほ場の土壌及び水の検査対象の微生物については、詳細版 P3 の表 2 を参照）。

表 1 各野菜の検査対象の微生物

調査対象品目	有害微生物			大腸菌※
	腸管出血性大腸菌（O157）	サルモネラ属菌	リステリア	
レタス（結球）	○		○	○
きゅうり	○	○	○	○
トマト	○	○	○	○
はくさい	○		○	○

※ 大腸菌の中には腹痛や下痢などを発症させるものもありますが、ほとんどの大腸菌はヒトへの病原性はありません。しかし、大腸菌は動物の腸管内に常在し、ふん便とともに排泄されるため、一般的にふん便汚染の指標としてよく検査されています（例：プールの水質検査）。本調査においても同様に、野菜におけるふん便汚染の指標として大腸菌を検査しました。

3. 調査の結果

（１）野菜からの微生物の検出状況

いずれの野菜試料からも、有害微生物は検出されませんでした。一方、表 2 のとおり、一部の試料からは大腸菌が検出されました（調査年度ごとの検出状況は詳細版 P7 の表 3 を参照）。

表 2 野菜からの大腸菌の検出状況

調査対象品目	試料点数	大腸菌の検出点数 (括弧内は検出率(%))
レタス	358	8(2.2%)
きゅうり	480	1(0.2%)
トマト	431	0
はくさい	192	3(1.6%)

(2) 野菜を採取したほ場の土壌及び水からの微生物の検出状況

ほ場から採取した土壌及びかん水等、栽培に使用する水のいずれの試料からも、サルモネラ属菌は検出されませんでした。土壌試料 1 点からリステリアが検出されました。また、表 3 のとおり、一部の試料からは大腸菌が検出されました（作物や年度ごとの検出状況は、詳細版 P7 の表 4 を参照）。

表 3 ほ場土壌及び水からの大腸菌の検出状況

調査対象試料	試料点数	大腸菌の検出点数 (括弧内は検出率(%))
ほ場の土壌	1121	47(4.2%)
栽培に使用する水	716	12(1.7%)

4. まとめと今後の対応

今回、生食用野菜を調査対象とし、国内産地のほ場から、収穫直前の野菜を採取し検査した結果、有害微生物は検出されませんでした。一方、一部の野菜試料から大腸菌が検出されました。

これらの結果は、現在のところ、国内において栽培中の野菜が、ほ場で有害微生物により汚染されている率は極めて低いことを示しています。その一方で、大腸菌が検出されたことから、野菜の栽培中に家畜ふん等に由来する大腸菌が付着した可能性があり、栽培中の野菜が有害微生物により汚染される可能性があることを示唆しています。そのため、生産段階において、今後も継続して衛生管理に取り組む必要があります。

また、これまでの調査により、野生動物やペットの野菜ほ場への侵入防止、家畜ふん堆肥の十分な発酵や適切な保管、栽培に使う水の管理などが衛生上、特に重要であることがわかっています。

さらに、野菜による食中毒を発生させないためには、生産段階のみならず、流通、加工及び消費段階においても、適切な温度管理、十分な手洗いや野菜の洗浄、清潔な調理器具を使用等の衛生管理の徹底が欠かせません。

今回の調査結果を受けて、農林水産省は、野菜の安全性を向上させるため、今後、生産段階における衛生管理を推進していくとともに、野菜における微生物の実態を把握するため、調査等を継続して実施します。また、調査等で得られた知見を活用して、衛生管理指針を見直します。

<添付資料>

- ・生食用野菜の微生物実態調査の結果（詳細版）

(参考)

野菜の衛生管理の取組に資するよう、野菜の衛生管理指針、微生物実態調査結果等の関係情報を農林水産省のホームページに掲載しておりますので、ご参考にしてください。

- ・ 野菜の衛生管理に関する情報

(http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/index.html)

漬物の衛生規範

(昭和 56 年 9 月 24 日 付け 環食第 214 号 別紙)
(最終改正：平成 28 年 10 月 6 日 付け 生食発 1006 第 1 号)

第1 目的及び趣旨

本規範は、漬物に係る衛生上の危害の発生を防止するため、その原材料の受入れから製品の販売までの各工程における取扱い等の指針を示し、漬物に関する衛生の確保及び向上を図ることを目的とする。

なお、本衛生規範に定める内容の他、食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）（平成 16 年 2 月 27 日 付け 食安発第 0227012 号 別添）に留意すること。

第2 適用の範囲

本規範は、漬物、その製造及び販売施設並びにこれらの営業者について適用する。

第3 用語の定義

本規範において使用する用語の定義は、次のとおりとする。

用語	定義
1 漬物	通常、副食物として、そのまま摂食される食品であって、野菜、果実、きのこ、海藻等（以下「野菜等」という。）を主原料として、塩、しょう油、みそ、かす（酒かす、みりんかす）、こうじ、酢、ぬか（米ぬか、ふすま等）、からし、もろみ、その他の材料に漬け込んだものをいう。これらは、漬け込み後熟成させ、塩、アルコール、酸等により保存性をもたせたもの（ただし、熟成後調味のための加熱工程のあるものを除く。）と浅漬（一夜漬ともいう。生鮮野菜等（湯通しを経た程度のものを含む。）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。以下同じ。）のように保存性に乏しいものに分類される。
(1) 塩漬	野菜等を前処理した後、塩を主とした材料で漬け込んだものをいう。 (例) らっきょう塩漬、つぼ漬、しょうが塩漬、梅干、梅漬、白菜漬、高菜漬、広島菜漬、野沢菜漬等。
(2) しょう油漬	野菜等を前処理した後、しょう油を主とした材料に漬け込んだものをいう。 (例) 福神漬、割干漬、しば漬、しょうがしょう油漬、山菜しょ

	う油漬、朝鮮漬、高菜漬、広島菜漬、野沢菜漬、松前漬等。
(3) みそ漬	野菜等を前処理した後、みそを主とした材料に漬け込んだものをいう。 (例) 山菜みそ漬、大根みそ漬等。
(4) かす漬	野菜等を前処理した後、かすを主とした材料に漬け込んだものをいう。 (例) 奈良漬、山海漬、わさび漬、野菜わさび漬、しょうがかす漬、セロリーかす漬等。
(5) こうじ漬	野菜等を前処理した後、こうじを主とした材料に漬け込んだものをいう。 (例) べったら漬、三五八漬等。
(6) 酢漬	野菜等を前処理した後、食酢、梅酢又は有機酸を主とした材料に漬け込んだもので、pH4.0 以下のものをいう。 (例) 千枚漬、らっきょう漬、はりはり漬、梅酢漬、はじかみ漬等。
(7) めか漬	野菜等を前処理した後、めかを主とした材料に漬け込んだものをいう。 (例) みずなめか漬、たくあん漬等。
(8) からし漬	野菜等を前処理した後、からし粉を主とした材料に漬け込んだものをいう。 (例) なすからし漬、ふきからし漬等。
(9) もろみ漬	野菜等を前処理した後、しょう油又はみそのもろみを主とした材料に漬け込んだものをいう。 (例) こなすもろみ漬、きゅうりもろみ漬等。
(10) その他の漬物	(1)～(9)以外の漬物（乳酸はっ酵したものを含む。）をいう。 (例) すんき漬、サワークラウト等。
2 一次前処理	下漬塩蔵前の選別、整形、洗浄、殺菌、解凍、乾燥及び湯煮の工程をいう。
3 二次前処理	下漬塩蔵後の選別、洗浄、切刻、整形及び脱塩の工程をいう。
4 熟成	塩、しょう油、みそ、かす、こうじ、酢、めか、からし、もろ

	み等の香味、色沢等が浸透し、調和し、又ははっ酵することにより漬物固有の性状が獲得されることをいう。
5 保存性のある漬物	常温で7日間以上の保存性があり、次のいずれかに該当するものをいう。 ① 塩分濃度が4%以上あるもの。ただし、アルコールを添加するものにあつては、その添加割合(%)を塩分濃度に加算すること。 ② pHが4.0以下のもの。 ③ 塩分濃度が3%以上、4%未満であつて、かつ、pHが4.6以下のもの。 ④ かす漬。 ⑤ 容器包装後、加熱殺菌したもの。
6 施設	作業場所及び更衣、休憩場所、便所等の場所をいう。
7 作業場所	製造場所及び製品の搬出場所をいう。
8 製造場所	原材料の保管設備、一次前処理場所、下漬塩蔵場所、二次前処理場所、調味加工場所、熟成場所、包装場所、加熱殺菌場所及び製品の保管場所をいう。
9 作業区域	
(1)汚染作業区域	製造場所のうち、原材料の保管設備、一次前処理場所及び下漬塩蔵場所をいう。
(2)非汚染作業区域	製造場所のうち、二次前処理場所、調味加工場所、熟成場所、包装場所、加熱殺菌場所及び製品の保管場所をいう。
10 器具類	漬込容器、裁断機、作業台その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供され、かつ、食品又は添加物に直接接触する機械、器具及び食品に直接接触しない作業台、機械等をいう。

第4 施設・設備及びその管理

1 施設・設備

- (1) 施設は汚染のない位置に設けられていること。
- (2) 施設の周囲の地面は、舗装されている等清掃しやすい構造で、排水が良好であること。

- (3) 施設は、隔壁等により污水处理施設、動物飼育場所等不潔な場所から完全に区分されていること。
- (4) 施設は、そ族等の侵入を防止するため、外部に開放されている排水口、吸・排気口等に侵入を防ぐ設備が設けられていること。
- (5) 施設は、昆虫の侵入を防止するため、次のような構造であること。
 - ① 窓、換気口等外部への開口部には、昆虫等の侵入を防ぐ設備が設けられていること。
 - ② 外部に開放される出入口には、前室が設けられていること。この場合のドアは自動閉鎖式であること。また、昆虫等の侵入を防ぐ設備が設けられていること。
- (6) 施設には、従事者の数に応じた適当な広さの更衣場所が設けられていること。
- (7) 製造場所は、鉄筋コンクリート等十分な耐久性を有する構造であることが望ましい。
- (8) 製造場所は、隔壁等により住居、事務所等の食品の製造に直接関係のない場所と区画されていること。
- (9) 製造場所の面積は、その取扱量に応じて衛生的に製造を行うために十分な広さを有していること。
- (10) 原材料の保管設備及び製品の保管場所は、次のような構造であること。
 - ① 原材料（添加物を含む。）又は製品への汚染を防止するため、隔壁又は間仕切り等で他の場所と区画されていること。
 - ② 食品に混入してはならない薬品（殺虫剤等）については、作業場所以外の場所に専用の保管場所が設けられていること。
 - ③ 冷凍庫又は冷蔵庫には、庫内の温度を正確に計ることができる温度計が外部から見やすい位置に設置されていること。
 - ④ 清掃用具については、製造場所以外の場所に専用の保管場所が設けられていること。
- (11) 製造場所内の床面及び内壁は、次のような材料及び構造であること。
 - ① 床面には、不浸透性を有し、平滑で、摩擦に強く、滑らず、かつ、亀裂を生じにくい材料が用いられていること。
 - ② 床面は、排水が容易に行えるように適当な勾配をつけ、かつ、すき間がなく、清掃が容易に行える構造であること。
 - ③ 内壁は、その表面が平滑であり、かつ、少なくとも床面から 1.2 m以上の所まで、不浸透性の材料を用いて腰張りされていること。

なお、腰張りは、ほこりの集積を避けるために、上部に 45 度以下の角度を有する構造であることが望ましい。
 - ④ 内壁の築造又は腰張りは、すき間がなく、清掃が容易に行える構造で淡いクリーム色等明るい色彩であること。
 - ⑤ 内壁と床面の境界には、アールが設けられている等清掃及び洗浄が容易に行えること。

- (12) 製造場所内は、汚染作業区域から非汚染作業区域への微生物の汚染を防止するために、それぞれの区域を区分し、従事者にわかりやすいようその床面を色分けする等により明確に区画されていること。
- また、必要に応じ、その間の間仕切りが設けられていること。
- (13) 製造場所内の排水溝は、内面が平滑であって適当な勾配を有し、排水が良好で、汚水処理施設又は公共下水道に接続している排水溝を備えること。また、排水溝には汚水や汚臭が逆流しないようトラップ及びそ族等の侵入を防ぐ設備が設けられていること。
- (14) 清潔作業区域の天井は、平滑で清掃しやすく、カビの発生、塵埃等の落下を防止でき、結露しにくい材質・構造であること。
- (15) 製造場所内の窓の下部は、ほこりの集積を避けるために、45度以下の角度を有する構造であることが望ましい。
- (16) 前処理場所、調理加工場所及び包装場所は、作業に支障のない照度を得ることのできる構造又は設備を有すること。
- (17) 換気
- ① 製造場所は、十分な換気が行える構造又は設備を有すること。
- ② 製造場所の蒸気、熱気等の発生する場所には、適切な位置に十分な能力を有する換気設備が設けられていること。
- (18) 手洗い設備
- 手洗い設備は、流水受槽式で、手洗いに十分な大きさを有し、手指を消毒することのできる設備を備えること。
- また、給水せんは、従業員数に応じた数を備え、足踏式、腕式又は自動式により手を使わないで開閉できるものであることが望ましい。
- (19) 検査設備
- 微生物、食品添加物、異物等について検査を行うための検査設備を有することが望ましい。
- (20) 食品等取扱設備
- ① 製造場所には隔壁等により区分された場所ごとに、正確な温度計及び湿度計が従事者の見やすい場所に設置されていること。
- ② 食品の加熱処理設備には、温度計が備えてあること。
- ③ 固定又は移動の困難な器具類は、製造工程の流れに沿い、作業に便利なように配列されていること。
- ④ 製造量に応じた器具類及び正確に計測できる計量器が設けられていること。
- ⑤ 移動性の器具類、食品添加物等を衛生的に保管するために、外部から汚染されない構造の専用保管設備が設けられていること。
- ⑥ 原材料及び器具類の洗浄設備は、ステンレス等の耐酸性、耐熱性及び耐久性の材質のものであり、十分な容積を有するものが設けられていること。
- ⑦ 器具を熱湯、蒸気、殺菌剤又はこれらと同等の効力のあるもので消毒することのできる設備が設けられていること。

- ⑧ 器具は、衛生的な材質のもので、容易に分解され、容易に洗浄及び消毒が行える構造であること。
なお、漬込タンクの底面と側面の境界には、アールがつけられ、洗浄に適した構造であること。
- ⑨ 加工台（作業台）は、耐水性材料で作られ、その台面をステンレス等の耐酸性、耐水性及び耐久性の材質のもので張ること。
- ⑩ 加工台（作業台）は、製造量に応じた十分な広さを有し、清掃及び洗浄が容易に行える構造であること。
- ⑪ 床面に設けられたタンクの上縁は床面より 30cm 以上高く、かつ、覆のできる構造であること。
- (21) 給水設備
 - ① 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備を備えること。
 - ② 必要な温湯を十分に供給することのできる給湯設備を備えること。
- (22) 廃棄物処理設備
 - ① 施設内には、足踏式等の自動開閉式のふたを有し、清掃しやすく、汚液、汚臭がもれず、かつ、昆虫等の侵入を防止できる構造であって、不浸透性材で作られた廃棄物容器が設けられていること。
また、廃棄物容器は、容易に運搬できる構造のものであること。
 - ② 廃棄物の集積場所は、施設外に設けられていること。
- (23) 便所
 - ① 便所は隔壁により他の場所と完全に区画され、作業場所に直接出入口を設けないこと等製造場所に影響のないものとする。
 - ② 手洗い・消毒等の設備を備えること。
 - ③ 窓、換気口等外部への開口部は、昆虫等の侵入を防ぐ設備が設けられていること。

2 施設・設備の管理

- (1) pH4.5 以上の製品を製造する製造場所内の非汚染作業区域は、落下細菌数（生菌数）100 個以下であることが望ましい。
なお、pH4.5 以上の製品を製造する製造場所内の清潔作業区域は、落下真菌数（カビ及び酵母の生菌数）10 個以下、落下細菌数 50 個以下であることが望ましい。
- (2) 漬込みに用いる重石は、十分洗浄、消毒を行い、衛生上支障がないようにすること。
- (3) 器具類は、衛生保持のため、その使用目的に応じて、それぞれ専用を使用すること。
なお、汚染作業区域、非汚染作業区域にそれぞれ区分し使用すること。更に調味加工場、熟成場及び包装場を清潔作業区域として区分し使用することが望ましい。

(4) 施設・設備の清掃用器材の管理は次のように行うこと。

- ① 使用後は、その都度、必ず洗浄し、乾燥させること。
- ② 製造場所以外の専用の場所に保管すること。

第5 食品等の取扱い

1 浅漬の製造に当っては、食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）（平成16年2月27日付け食安発第0227012号別添）を遵守の上、次の方法によること。ただし、2の方法による場合は、この限りでない。

浅漬は、加熱や発酵の工程がなく、製造工程で完全な殺菌ができないことから、洗浄、殺菌、低温管理など、原料から製品までの一貫した衛生管理を実施すること。

- (1) 原材料の購入に当たっては、納入業者の衛生管理に十分配慮すること。
- (2) 検収に当たっては、品質、鮮度、表示等について点検し、その点検結果を記録すること。
- (3) 原材料は当該食品に適した方法で衛生的に保存すること。
- (4) 原材料は、それぞれ専用の置場に保存し、相互汚染しないように取り扱うこと。
- (5) 浅漬の原材料は、低温（10℃以下）で保管すること。
- (6) 原材料の選別、洗浄においては、土砂、昆虫等の異物を十分に除去した後、流水（食品製造用水として用いるもの。以下同じ。）で十分に洗浄し、各工程において微生物による汚染、異物混入がないよう取り扱うこと。
- (7) 製造時には、可能な限り低温で取り扱うこと。
- (8) 次のいずれかの方法により殺菌を行うこと。
 - ① 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亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いすること。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。
 - ② 75℃で1分間の加熱、又はこれと同等以上の効力を有する方法で殺菌すること。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。
- (9) 半製品の保管及び漬込みの際は、低温（10℃以下）で管理し、確認した温度を記録するとともに、そ族、昆虫等の侵入、異物の混入を防止するよう適切に取り扱うこと。
- (10) 脱塩、洗浄、圧搾、脱水の工程においては、異物の混入防止を図ること。
- (11) 切刻、整形等の工程においては、その際に使用する器具から異物等による汚染がないよう適切に行うこと。
- (12) 漬込み液は、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。

- (13) 食品添加物を使用する場合は、正確に秤量し、かつ、適正に使用し、その使用状況を記録し、1年間保存すること。
- (14) 充てん及び包装は衛生的に、かつ、速やかに行うこと。
なお、充てんは、原則として、容器包装内の空間率を可能な限り少なくするよう行うこと。
- (15) びん詰又は加熱殺菌を行うものにあつては、脱気を十分に行い、密せん・密封すること。
- (16) 容器包装に充てん後、加熱殺菌するものにあつては、カビ、酵母等による変敗、腐敗を防止するため、65℃で10分間、又はこれと同等以上の効力を有する方法で加熱殺菌すること。
なお、殺菌の記録は、6か月間保存すること。
- (17) 加熱殺菌したものは、速やかに放冷すること。
- (18) 容器包装にピンホール又は破損のある製品は速やかに除去すること。
- (19) 製品は、製造後速やかに10℃以下で保存すること。また、定期的に保存温度を確認し、記録すること。

2 浅漬の製造に当って、前項によらない場合には、次のHACCPによる工程管理によること。実施に当っては、食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）（平成16年2月27日付け食安発第0227012号別添）を遵守の上、実施すること。なお、気象条件等により規定の原材料の確保が困難な場合であつて、予め前項の殺菌方法等により衛生管理の実施も想定される場合等には、それらの対応方法・手順を定めておくこと。

HACCPは、食品製造の衛生管理において国際標準とされている方法であり、原料の受入れから製品までの各段階で発生するおそれのある危害要因を分析し、その結果に基づいて、管理を行うものである。

- (1) 製品についての知識及び専門的な技術に基づいてHACCPの導入及びその運用を行うチームを編成すること。工場の規模によって、一人で進めなければならない場合は、文献等や外部の専門的な知識や技術を利用する。
- (2) 製品について、原材料の組成、製品名、製品の安全性に関する主要特性（塩分濃度、水分活性値、pH等）、包装形態、包装材の材質、保存方法、賞味期限又は消費期限、使用方法（そのまま食べるか、調理が必要な場合はその方法等）、出荷先（小売、業務の別等）、流通方法などについて、製品説明書に詳しく記載する。これは危害分析の際の基礎となるものである。（表1参照）
- (3) 出荷された製品が、どこで、誰が、どのようにして使用するかを想定し、危害分析を行う必要があるため、その製品の意図する用途を明確にする。特に浅漬は、社会福祉施設等で高齢者が喫食する場合も多いため、安全性に配慮すること。意図する最終用途は、製品説明書に併せて記載する。
- (4) 原材料の受け入れから最終製品の出荷までに至る一連の製造工程の流れを記載した製造工程一覧図を作成する。（図1参照）

- (5) 製造工程一覧図の内容は実際の製造方法と相違ないものにするために、HACCP チームにより製造時に確認を行い、不足や誤りがあった場合には修正する。
- (6) 製造工程一覧図に従って製造工程ごとに予測できる危害要因（人が食品を消費するとき、その食品を安全ではない状態にする微生物的、化学的、物理的性質。）がリスト化され、安全な製品を製造するために管理が必要な危害要因を特定する。その危害要因の管理措置をリストに記載し、製造時には管理措置に従い製造を行う。

浅漬で想定される危害原因物質の例を表 2 参照に示し、留意すべき工程の例を次に示す。

- ① 原材料の受入れに当たっては、「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」（平成 23 年 6 月 24 日付け 23 消安第 1813 号農林水産省消費・安全局農産安全管理課長通知）に定められたような、生産段階で使用する水、家畜ふん堆肥、農機具や収穫容器・資材等の衛生管理対策が実施されたほ場又は栽培施設で生産された原料であることの確認。
- ② 検収に当たって、品質、鮮度等についての点検、点検結果の記録。
- ③ 原材料それぞれの専用の置場での保存、相互汚染しない取扱い、低温（10℃以下）での保管。
- ④ 原材料の選別における外葉からの二次汚染の防止。また、表面の凹凸部や葉と葉の間等の流水での十分な洗浄。微生物の増殖防止及び野菜の品質保持のため、洗浄に用いる水の低温管理。
- ⑤ 次亜塩素酸ナトリウム溶液等による殺菌。
- ⑥ 製造時における可能な限り低温での取扱い。
- ⑦ 腐敗及び病原微生物の増殖を防止するため下漬工程で使用する食塩水及び調味液の低温（10℃以下）での保管。
- ⑧ 半製品の保管及び漬込みの時の低温（10℃以下）での管理、そ族、昆虫等の侵入、異物の混入の防止のための適切な取扱い。
- ⑨ 漬込み液の使用の都度の交換、漬込みに用いた器具・容器の洗浄、消毒。
- ⑩ 従業員からの二次汚染を防止するための、衛生的、かつ、速やかな充填及び包装。
- ⑪ 容器包装にピンホール又は破損のある製品の速やかな除去。
- ⑫ 製品の製造後速やかな低温（10℃以下）での保存。

はくさい浅漬における工程ごとの危害原因物質及び管理措置の例を表 3 に示す。

- (7) 食品安全に関する危害を予防、低減又は許容レベルまで減少させるために、特に重点的に管理すべき工程を重要管理点として定めること。

重要管理点は、適切な管理が行われなかった場合には安全でない食品が製造される可能性がある工程であり、複数の工程がなり得る。(6)で作成したリストのうち、重要管理点として特に重点的に管理すべき工程を決める。

浅漬は、加熱や発酵の工程がなく、製造工程で完全な殺菌を行うことができず、水分活性や pH により病原微生物を制御することも困難であることから、原料から製品までの一貫した衛生管理が必要になる。特に、病原微生物を持ち込まないこと、工程中や製品で増やさないことが重要となる。従って、適切な原料の受入れ、調味液の冷却保管の温度管理、原料の洗浄・殺菌、下漬工程の冷蔵庫の温度管理、製品保管庫の温度管理等は、重要管理点となり得る工程である（表 3 参照）。

- (8) 全ての重要管理点に対し、管理基準を設定する。管理基準は安全な食品を製造することを保証するために用いる基準であって、遵守しなければならない基準である。一つの重要管理点に一つ以上設定する。管理基準は科学的な根拠に基づき、温度、時間等の計測機器を用いた測定や、色調、香味等の官能的な指標であって、連続的に又は十分な頻度で測定できる指標を用いた基準とする。
- (9) 全ての重要管理点に対し、連続的に又は十分な頻度で監視する方法（モニタリング方法）を設定する。この方法は、重要管理点が管理基準を逸脱していないことを管理するためのものであり、結果を記録する必要がある。監視する方法は、何を、どのようにして、いつ、誰が行うのかを具体的に決定し、製造時に実施する。
- (10) 監視の結果、管理基準からの逸脱が判明した場合に管理状況を正常に戻すための改善措置の方法及び逸脱により影響を受けた製品の適切な処分の方法を定める。

管理基準からの逸脱が判明した場合に講じる措置として、逸脱の原因を修正し除去すること、工程の管理状態を元に戻すこと、工程の管理状態から逸脱した間に製造された製品を特定し、廃棄、回収等の処分方法を決定し、製造時に実施する。
- (11) HACCP システムが正しく機能しているか否かについての検証方法を定めること。検証には、文書化された HACCP プランのとおり機能しているかどうかを、現場での観察や記録の点検等を行うこと、(9)の監視に使用する測定機器の校正を行うこと、定期的に製品の抜き取り検査を実施すること等が含まれ、これらを定期的実施する。
- (12) 危害分析、重要管理点の特定、管理基準の設定等についての手順が文書化され、また、重要管理点の監視結果、改善措置、実施された検証手順及びその結果等についての記録をし、保存すること。

3 浅漬以外の漬物の製造に当たっては、食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）（平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号別添）を遵守の上、次の方法によること。

- (1) 原材料の購入に当たっては、納入業者の衛生管理に十分配慮すること。
- (2) 検収に当たっては、品質、鮮度、表示等について点検し、その点検結果を記録すること。

- (3) 原材料は当該食品に適した方法で衛生的に保存すること。
- (4) 原材料は、それぞれ専用の置場に保存し、相互汚染しないように取り扱うこと。
- (5) 原材料の選別、洗浄においては、土砂、昆虫等の異物を十分に除去すること。
- (6) 漬込み、熟成においては、食塩濃度又はアルコール濃度等を適正に確保するとともに、そ族、昆虫等の侵入、異物の混入を防止するよう適切に取り扱うこと。
- (7) 脱塩、洗浄、圧搾、脱水の工程においては、異物の混入防止を図ること。
- (8) 切刻、整形等の工程においては、その際に使用する器具から異物等による汚染がないよう適切に行うこと。
- (9) 漬込み（浅漬の場合を除く。）及び熟成は十分に行うこと。
- (10) 酒粕の熟成工程においては、間隙にカビ、酵母等が発生しないように十分踏み込みを行うこと。
- (11) 食品添加物を使用する場合は、正確に秤量し、かつ、適正に使用し、その使用状況を記録し、1年間保存すること。
- (12) 充てん及び包装は衛生的に、かつ、速やかに行うこと。
なお、充てんは、原則として、容器包装内の空間率を可能な限り少なくするよう行うこと。
- (13) びん詰又は加熱殺菌を行うものにあつては、脱気を十分に行い、密せん・密封すること。
- (14) 容器包装に充てん後、加熱殺菌するものにあつては、カビ、酵母等による変敗、腐敗を防止するため、65℃で10分間、又はこれと同等以上の効力を有する方法で加熱殺菌すること。
なお、殺菌の記録は、6か月間保存すること。
- (15) 加熱殺菌したものは、速やかに放冷すること。
- (16) 容器包装にピンホール又は破損のある製品は速やかに除去すること。
- (17) 保存性の乏しい製品にあつては、製造後速やかに10℃以下で保存すること。
また、定期的に保存温度を確認し、記録すること。保存性のある製品であつて、容器包装詰低酸性食品に関するボツリヌス食中毒対策に該当するものは、平成20年6月17日付け食安基発第0617003号及び食安監発第0617003号に留意すること。

4 製品（全ての漬物）

- (1) 製品は、次の要件に適合するものであること。
 - ① カビ及び産膜酵母が発生していないこと。
 - ② 異物が混入していないこと。
 - ③ 容器包装に充てん後加熱殺菌したものにあつては、次の要件に適合するものであること。（別紙試験法による。）
 - ア カビが陰性であること。

イ 酵母は、検体 1 g につき 1000 個以下であること。

④ 浅漬は、次の要件に適合するものであること。

ア 冷凍食品の規格基準で定められた E.coli の試験法により大腸菌が陰性であること。

イ ゆでだこの規格基準で定められた腸炎ビブリオの試験法により陰性であること。

(2) 製品の取扱い

① 直射日光及び高温多湿を避け、取扱いは清潔で衛生的に行うこと。

② 製品の取扱量は、施設の取扱能力に応じた量であること。

③ 容器包装の破損等に起因する汚染を防止するため、運搬は適切に行うこと。

5 保存用検体

食中毒等の事故発生時における検査のため、消費期限及び賞味期限を考慮した製品の種類ごとに 1 日 1 個を検体とし、予想される販売流通期間を考慮して、保存すること。なお、浅漬は、冷凍状態で保存すること。

6 営業者の検査

営業者は、次に定めるところにより検査を行うこと。

(1) 検査の対象は、原材料、製品のほか製造工程に関連するものとする。

(2) 使用基準の定められている食品添加物を使用する製品にあっては、半年に 1 回以上検査を行い、その検査結果を記録し、1 年間保存すること。

(3) 食中毒菌、カビ等の微生物、異物等については、必要に応じて検査を行い、その検査結果を記録し、1 年間保存すること。

(4) 製品の種類ごとに製造標準書（マニュアル）を作成するとともに、それぞれの製品の自主規格を定め、ロットごとに検査を行うことが望ましい。ただし、2 の方法により製造を行う場合は、この限りでない。

(5) 検査方法

① 検査は、「食品、添加物等の規格基準」に定められた試験法又は厚生労働省が示した試験法により行うこと。

② ①の試験法が定められていないものの検査は、食品衛生検査指針等行政機関の関与のもとに設定された試験法及び衛生試験法注解（日本薬学会編）の試験法で行うこと。

③ 簡易検査は、前記試験法により難しい場合に限り行うこと。

7 検査後の措置

(1) 原材料については、検査の結果、不良なものは使用しないこと。

(2) 製品については、第 5 の 4 の(1)に適合しなかった場合は、器具類のふきとり検査、従事者の手指等の検査等を行うことにより、その原因究明に努め、

今後そのようなものが製造されることがないように適切な衛生管理を行うこと。

8 容器包装

- (1) 容器包装は清潔で衛生的なものを使用すること。
- (2) 保存性のある製品のうち、缶詰、びん詰、たる詰又はつぼ詰のもの以外のものの容器包装は、容器包装詰加圧加熱殺菌食品の容器包装に係る耐圧試験及び落下試験に適合すること。

第6 食品取扱者等の衛生管理

次の場合には、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと手指又は手袋の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。

- ① 作業開始前及び用便後
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
- ④ 微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- ⑤ 包装開始前

その他、下痢や腹痛等の症状を呈する食品取扱者を食品取扱作業に従事させないこと等の食品取扱者等の衛生管理、また、食品取扱者等に対する教育訓練、食品衛生責任者の設置、管理運営要領の作成、情報の提供等については、食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）（平成16年2月27日付け食安発第0227012号別添）によること。

