

表2. A工場における半製品及び製品

| No | 検体 | 備考 | 一般生菌数 /g | E.coli /0.3g | リステリア 属菌/25g | サルモネラ 属菌/25g | EHEC O157/25g |
|----|---|-------------------|-------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|
| 43 | セロリ | (未処理) | 1,600,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 44 | セロリ | (軽く水洗い) | 64,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 45 | セロリ | (水洗い後) | 16,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 46 | セロリ | (漬込中) | 93,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 47 | セロリ浅漬<消費期限:07.08.25> | (製品) | 7,200 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 48 | かぶ | (水洗い後) | 9,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 49 | かぶ | (水洗い→カット後) | 57,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 50 | かぶ | (漬込中) | 140,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 51 | キャベツ | (カット後) | 17,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 52 | キャベツ浅漬 <製造年月日:07.08.21 消費期限:07.08.25> | (製品) | 410,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 53 | なす | (漬込中) | 7,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 54 | なす | (漬込後) | 12,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 55 | 風味なす <消費期限:07.08.25> | (製品) | 1,200 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 56 | 白菜 | (原材料～表皮<廃棄部分>) | 4,800,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 57 | 白菜 | (水洗い→殺菌後) | 11,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 58 | 白菜 | (水洗い→殺菌→水洗後) | 1,100,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 59 | 白菜 | (水洗い→殺菌→水洗後→カット後) | 150,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 60 | 白菜きりづけ <製造年月日:07.08.21 消費期限:07.08.25> | (製品) | 73,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 61 | キュウリ | (漬込中) | 38,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 62 | キュウリ | (袋詰中) | 2,400 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 63 | キュウリ | (1本もの、漬込前、殺菌後) | 77,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 64 | キュウリ切り漬 <製造年月日:07.08.21 消費期限:07.08.25> | (製品) | 30,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 65 | 人参 | (干切り→水洗後) | 320,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 66 | キュウリ・キャベツ・人参ミックス | (漬込前) | 150,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 67 | 白菜キムチ | (漬込中) | 76,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |

表3. B工場内拭き取り検査

| No | 室名 | 拭き取り箇所 | 一般生菌数 | E.coli | リステリア 属菌 | サルモネラ 属菌 | EHEC O157 |
|----|---------|---------------------------|-----------|--------|-------------|-------------|--------------|
| 1 | サニタールーム | 手洗いシンク水道栓 | 560,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 2 | サニタールーム | 足洗槽内 | 1,200,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 3 | サニタールーム | エアシャワー取手 | 37,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 4 | サニタールーム | 床 | 5,700,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 5 | 風除室 | 床 | 790,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 6 | 風除室 | 壁 | 40,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 7 | 風除室 | 木パレット | 43,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 8 | 風除室 | 原料冷蔵庫 床 | 1,100,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 9 | 風除室 | 原料冷蔵庫 壁 | 610 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 10 | 風除室 | ビニールカーテン | 37,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 11 | 風除室 | ダンボール (原料白菜入) | 6,500 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 12 | 一次処理室 | まな板(作業中) | 270,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 13 | 一次処理室 | 包丁 | 150,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 14 | 一次処理室 | 青コンテナ(原料キャベツ外葉廃棄用) | 480,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 15 | 一次処理室 | 漬け込み樽(洗浄用、オレンジ丸) | 250,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 16 | 一次処理室 | 漬け込み樽(洗浄用、青角大) | 210,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 17 | 一次処理室 | スライサー(大)(ベルト、緑) | 34,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 18 | 一次処理室 | スライサー(大)(引き上げベルト、ステンメッシュ) | 10 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 19 | 一次処理室 | パレット | 5,000,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 20 | 一次処理室 | キャスター持ち手 | 340,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 21 | 一次処理室 | 床 | 4,500,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 22 | 一次処理室 | 壁 | 200 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 23 | 一次処理室 | 器具(ピーラー) | 380,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 24 | 一次処理室 | 器具(スライサー刃) | 260,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 25 | 一次処理室 | スライサー(小)(ベルト、緑) | 620,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 26 | 一次処理室 | 重石 | 830,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 27 | 熟成室 | 熟成庫入口 引戸 | 13,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 28 | 熟成室 | 漬け込み樽 (オレンジ) | 320,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 29 | 熟成室 | 重石 | 45,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 30 | 熟成室 | 床 | 750,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 31 | 熟成室 | 壁 | 310 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 32 | 熟成室 | パレット | 3,400,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 33 | 充填・包装室 | 作業台1 | 410,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 34 | 充填・包装室 | 作業台2 | 48,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 35 | 充填・包装室 | 作業台3 | 44,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 36 | 充填・包装室 | ジャンボボックス(青、白菜入り) | 370,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 37 | 充填・包装室 | 洗浄済器具 (青、角ザル) | 51,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 38 | 充填・包装室 | 洗浄済器具 (青、丸ザル(大)) | 120,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 39 | 充填・包装室 | 洗浄済器具 (青樽) | 180,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 40 | 充填・包装室 | 洗浄済器具 (青コンテナ) | 5,400 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 41 | 充填・包装室 | ふきん (作業台、作業中) | 250,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 42 | 充填・包装室 | 作業者 手指(1) (キムチ作業中) | 110,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 43 | 充填・包装室 | 作業者 手指(2) (大根はさみ漬、作業中) | 17,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 44 | 充填・包装室 | 作業者 手指(3) (カップ詰、作業中) | 6,700 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 45 | 充填・包装室 | 手洗いシンク水道栓 | 740,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 46 | 充填・包装室 | 青コンテナ (白菜入) | 350,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 47 | 充填・包装室 | 青丸ザル(小) | 110,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 48 | 充填・包装室 | 青丸ザル(小) (鮭入) | 12,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 49 | 充填・包装室 | ステンボール(小) | 3,800 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 50 | 充填・包装室 | 黄樽(小) (人参入) | 110,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 51 | 充填・包装室 | 床(1) | 3,600,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 52 | 充填・包装室 | 床(2) | 4,600,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 53 | 充填・包装室 | 床(3) | 1,200,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 54 | 充填・包装室 | 樽ふた (木製) | 580,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 55 | 充填・包装室 | まな板 | 120,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 56 | 充填・包装室 | 壁 | 36,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 57 | 出荷・風除室 | 壁 | 0 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 58 | 出荷・風除室 | 床(1) | 2,900,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 59 | 出荷・風除室 | 床(2) | 5,400,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 60 | 出荷・風除室 | ビニールカーテン | 80 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |

表4. B工場における半製品及び製品

| No | 検体 | 備考 | 一般生菌数 /g | E.coli /0.3g | リステリア 属菌/25g | サルモネラ 属菌/25g | EHEC O157/25g |
|----|-------------------------|---------------------|-------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|
| 61 | キャベツ | (外皮、未洗浄、廃棄部分) | 4,200,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 62 | キャベツ | (外皮、芯抜き後、殺菌中) | 4,900 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 63 | キャベツ | (カット、殺菌、洗浄後) | 9,700 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 64 | キャベツ | (漬込後) | 31,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 65 | 白菜 | (外皮、未洗浄、廃棄部分) | 3,500,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 66 | 白菜 | (カット、殺菌、洗浄後) | 80,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 67 | 白菜 | (漬込中) | 4,500,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 68 | 白菜 | (四つ割、漬込後、カット中) | 180,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 69 | 白菜 | (漬込樽残渣分) | 1,500,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 70 | 大根 | (皮、廃棄部分) | 4,000,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 71 | 大根 | (皮ムキ→カット後、洗浄前) | 520,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 72 | 大根 | (漬込後) | 1,200,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 73 | 大根 | (漬込後、カット中) | 210,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 74 | きゅうり | (塩振り後、漬込前) | 520,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 75 | きゅうり | (漬込中) | 310,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 76 | きゅうり | (漬込後) | 53,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 77 | なす | (原料、洗浄前) | 1,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 78 | なす | (漬込後) | 120,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 79 | 人参千切り | | 4,000,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 80 | 紅鮭 | (紅鮭靴漬用) | 6,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 81 | にしん | (にしん漬用) | 16,000,000 | 陰性 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 82 | 糀 | (糀漬用) | 14,000,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 83 | ミックス | (白菜・キャベツ・大根・人参、漬込後) | 1,100,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 84 | ミックス | (白菜・きゅうり・人参、漬込後) | 14,000,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 85 | キムチ漬 | (調味後、盛付前) | 1,300,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 86 | 手造り白菜<賞味期限:07.10.22> | 製品 | 140,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 87 | さわやか茄子<賞味期限:07.10.21> | 製品 | 68,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 88 | かぶきゅう<賞味期限:07.10.22> | 製品 | 710,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 89 | キャベツミックス<賞味期限:07.10.22> | 製品 | 170,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |
| 90 | 白菜ミックス<賞味期限:07.10.22> | 製品 | 1,800,000 | 陰性 | 陽性 | 陰性 | 陰性 |

表 5. 市販浅漬けの検査結果

| Date | Sample Number | Expired Date | Listeria | Salmonella | Coliforms | O157 (PCR) | SPC (cfu/g) |
|------------|---------------|--------------|----------|------------|-----------|------------|-------------------------|
| 2007/06/11 | Sample A | 06/14 | ND | ND | - | ND | 1.80 x 10 ³ |
| | Sample B | 06/19 | ND | ND | - | ND | 9.50 x 10 ² |
| 2007/06/27 | 001 | 06/29 | - | - | - | - | 1.98 x 10 ⁵ |
| | 002 | 06/28 | - | - | - | - | 3.20 x 10 ³ |
| 2007/07/03 | 003 | 07/05 | - | - | - | - | 2.45 x 10 ³ |
| | 004 | 08/05 | - | - | - | - | 1.12 x 10 ³ |
| 2007/07/04 | 005 | 07/08 | - | - | - | - | 8.30 x 10 ⁴ |
| | 006 | 07/06 | - | - | - | - | <300 |
| 2007/07/09 | 007 | 07/12 | - | - | - | - | 2.96 x 10 ⁴ |
| | 008 | 07/11 | - | - | - | - | 2.29 x 10 ⁵ |
| 2007/07/17 | 009 | 07/24 | - | - | - | - | >3.00 x 10 ⁵ |
| | 010 | 07/26 | - | - | - | - | 6.30 x 10 ³ |
| | 011 | 07/19 | - | - | - | - | 3.00 x 10 ³ |
| | 012 | 07/20 | - | - | - | - | 1.04 x 10 ³ |
| 2007/07/24 | 013 | 07/26 | - | - | - | - | 1.75 x 10 ² |
| | 014 | 07/26 | - | - | - | - | 1.16 x 10 ⁴ |
| | 015 | 07/30 | - | - | - | - | 7.24 x 10 ⁴ |
| | 016 | 07/31 | - | - | - | - | 2.80 x 10 ³ |
| 2007/08/06 | 017 | 08/08 | - | - | - | - | 6.50 x 10 ³ |
| | 018 | 08/09 | - | - | - | - | 5.15 x 10 ³ |
| | 019 | 08/09 | - | - | - | - | 5.75 x 10 ² |
| | 020 | 08/14 | - | - | - | - | 2.70 x 10 ² |
| 2007/08/13 | 021 | 08/16 | + | - | - | - | 8.35 x 10 ⁴ |
| | 022 | 08/17 | - | - | - | - | 4.95 x 10 ² |
| | 023 | 08/19 | - | - | - | - | 1.19 x 10 ⁴ |
| | 024 | 08/20 | - | - | - | - | 9.60 x 10 ⁵ |

| Date | Sample Number | Expired Date | Listeria | Salmonella | Coliforms | O157 (PCR) | SPC (cfu/g) |
|------------|---------------|--------------|----------|------------|-----------|------------|------------------------|
| 2007/08/20 | 025 | 08/23 | - | - | - | - | 2.55 x 10 ⁵ |
| | 026 | 08/24 | - | - | - | - | 1.21 x 10 ⁵ |
| | 027 | 08/24 | - | - | - | - | 2.40 x 10 ³ |
| | 028 | 08/25 | - | - | - | - | 1.32 x 10 ⁶ |
| 2007/08/27 | 029 | 08/30 | + | - | - | - | 1.39 x 10 ⁶ |
| | 030 | 08/31 | - | - | - | - | 4.66 x 10 ⁵ |
| | 031 | 09/05 | - | - | - | - | 1.17 x 10 ⁶ |
| | 032 | 09/07 | - | - | - | - | 7.88 x 10 ⁵ |
| 2007/09/03 | 033 | 09/07 | - | - | - | - | 1.63 x 10 ⁵ |
| | 034 | 09/07 | - | - | - | - | 6.95 x 10 ⁵ |
| | 035 | 09/07 | - | - | - | - | 8.05 x 10 ⁴ |
| | 036 | 09/06 | - | - | - | - | 4.91 x 10 ⁵ |
| 2007/09/10 | 037 | 09/14 | - | - | - | - | 5.10 x 10 ⁴ |
| | 038 | 09/13 | - | - | - | - | 7.20 x 10 ⁴ |
| | 039 | 09/14 | - | - | - | - | 3.19 x 10 ⁵ |
| | 040 | 09/14 | - | - | - | - | 3.09 x 10 ⁶ |
| 2007/10/01 | 041 | 10/04 | - | - | - | - | 1.45 x 10 ⁴ |
| | 042 | 10/04 | + | - | - | - | 3.25 x 10 ⁴ |
| | 043 | 10/04 | - | - | - | - | 1.70 x 10 ⁵ |
| | 044 | 10/04 | - | - | - | - | 4.50 x 10 ⁵ |
| 2007/10/10 | 045 | 10/14 | - | - | - | - | 1.80 x 10 ⁵ |
| | 046 | 10/14 | - | - | - | - | 1.80 x 10 ⁵ |
| | 047 | 10/14 | - | - | - | - | 1.80 x 10 ⁴ |
| | 048 | 10/14 | - | - | - | - | 1.07 x 10 ³ |
| 2007/10/23 | 049 | 10/26 | - | - | - | - | 3.83 x 10 ⁶ |
| | 050 | 10/27 | - | - | - | - | 3.25 x 10 ⁶ |

| Date | Sample Number | Expired Date | Listeria | Salmonella | Coliforms | O157 (PCR) | SPC (cfu/g) |
|------------|---------------|--------------|----------|------------|-----------|------------|------------------------|
| | 051 | 10/26 | - | - | - | - | 2.05 x 10 ⁶ |
| | 052 | 10/28 | - | - | - | - | 3.15 x 10 ⁴ |
| | 053 | 10/26 | + | - | - | - | 2.74 x 10 ⁴ |
| | 054 | 10/31 | - | - | - | - | 2.80 x 10 ² |
| | 055 | 10/26 | + | - | - | - | 5.50 x 10 ⁴ |
| | 056 | 10/27 | - | - | - | - | 9.35 x 10 ⁴ |
| 2007/10/29 | 057 | 11/04 | - | - | - | - | <300 |
| | 058 | 11/03 | - | - | - | - | 1.75 x 10 ⁴ |
| | 059 | 11/01 | - | - | - | - | <300 |
| | 060 | 11/01 | - | - | - | - | 4.95 x 10 ² |
| | 061 | 11/05 | - | - | - | - | 1.70 x 10 ⁴ |
| | 062 | 11/04 | - | - | - | - | 1.07 x 10 ⁴ |
| | 063 | 11/01 | - | - | - | - | 4.20 x 10 ⁵ |
| | 064 | 11/01 | - | - | - | - | 8.30 x 10 ⁵ |
| 2007/11/06 | 065 | 11/05 | - | - | - | - | 9.56 x 10 ⁶ |
| | 066 | 11/05 | + | - | - | - | 1.24 x 10 ⁷ |
| | 067 | 11/07 | - | - | - | - | 9.44 x 10 ⁶ |
| | 068 | 11/06 | + | - | - | - | 2.75 x 10 ⁴ |
| | 069 | 11/06 | + | - | - | - | 2.60 x 10 ⁴ |
| 2007/11/08 | 070 | 11/12 | - | - | - | - | <300 |
| | 071 | 11/10 | - | - | - | - | 2.05 x 10 ³ |
| | 072 | 11/23 | - | - | - | - | <300 |
| | 073 | 11/11 | - | - | - | - | 1.40 x 10 ⁵ |
| | 074 | 11/13 | + | - | - | - | 3.65 x 10 ² |
| | 075 | 11/11 | - | - | - | - | 1.26 x 10 ⁷ |
| 2007/11/12 | 076 | 11/16 | - | - | - | - | <300 |
| | 077 | 11/16 | - | - | - | - | <300 |
| | 078 | 11/15 | + | - | - | - | 7.60 x 10 ³ |
| | 079 | 11/15 | + | - | - | - | 2.05 x 10 ⁵ |

| Date | Sample Number | Expired Date | Listeria | Salmonella | Coliforms | O157 (PCR) | SPC (cfu/g) |
|------------|---------------|--------------|----------|------------|-----------|------------|------------------------|
| 2007/11/12 | 080 | 11/14 | + | - | - | - | 2.35 x 10 ⁷ |
| | 081 | 11/15 | + | - | - | - | 2.25 x 10 ⁶ |
| 2007/11/14 | 082 | 11/14 | - | - | - | - | 2.50 x 10 ⁴ |
| | 083 | 11/15 | - | - | - | - | 2.60 x 10 ³ |
| | 084 | 11/14 | - | - | - | - | 2.2 x 10 ³ |
| | 085 | 11/15 | + | - | - | - | 5.70 x 10 ² |
| | 086 | 11/15 | - | - | - | - | <300 |
| | 087 | 11/15 | - | - | - | - | 2.40 x 10 ³ |
| | 088 | 11/15 | - | - | - | - | 2.09 x 10 ⁶ |
| | 089 | 11/15 | - | - | - | - | 6.45 x 10 ⁴ |
| 2007/11/20 | 090 | 11/23 | - | - | - | - | 4.05 x 10 ⁴ |
| | 091 | 11/23 | - | - | - | - | <300 |
| | 092 | 11/23 | - | - | - | - | 3.70 x 10 ⁵ |
| | 093 | 11/23 | - | - | - | - | 2.97 x 10 ⁶ |
| | 094 | 11/23 | - | - | - | - | 4.38 x 10 ⁶ |
| | 095 | 11/23 | - | - | - | - | 6.89 x 10 ⁶ |
| | 096 | 11/20 | - | - | - | - | 9.24 x 10 ⁶ |
| | 097 | 11/28 | - | - | - | - | <300 |
| | 098 | 11/21 | - | - | - | - | 4.00 x 10 ⁴ |
| | 099 | 11/20 | - | - | - | - | 2.70 x 10 ⁴ |
| 2007/11/21 | 100 | 11/20 | - | - | - | - | 1.89 x 10 ⁵ |
| | 101 | 11/21 | - | - | - | - | 1.37 x 10 ⁶ |
| | 102 | 11/21 | - | - | - | - | 1.98 x 10 ⁴ |
| | 103 | 11/22 | - | - | - | - | 2.90 x 10 ⁴ |
| 2007/12/10 | 104 | 12/14 | - | - | - | - | 4.80 x 10 ⁵ |
| | 105 | 12/14 | - | - | - | - | 5.15 x 10 ⁵ |
| | 106 | 12/14 | - | - | - | - | 3.60 x 10 ⁵ |
| | 107 | 12/14 | + | - | - | - | 4.55 x 10 ⁵ |
| | 108 | 12/14 | - | - | - | - | 3.15 x 10 ⁵ |

表 6. 市販浅漬けの一般生菌数

| 菌数 (CFU/g) | 浅漬けの数 |
|--------------------|------------|
| <1,000 | 18 |
| >1,000-10,000 | 16 |
| >10,000-100,000 | 28 |
| >100,000-1,000,000 | 27 |
| >1,000,000 | 19 |
| Total | 108 |

図1. A工場内ゾーニング及び作業動線

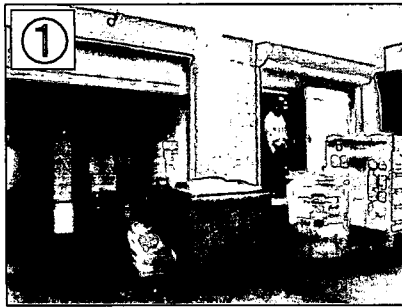
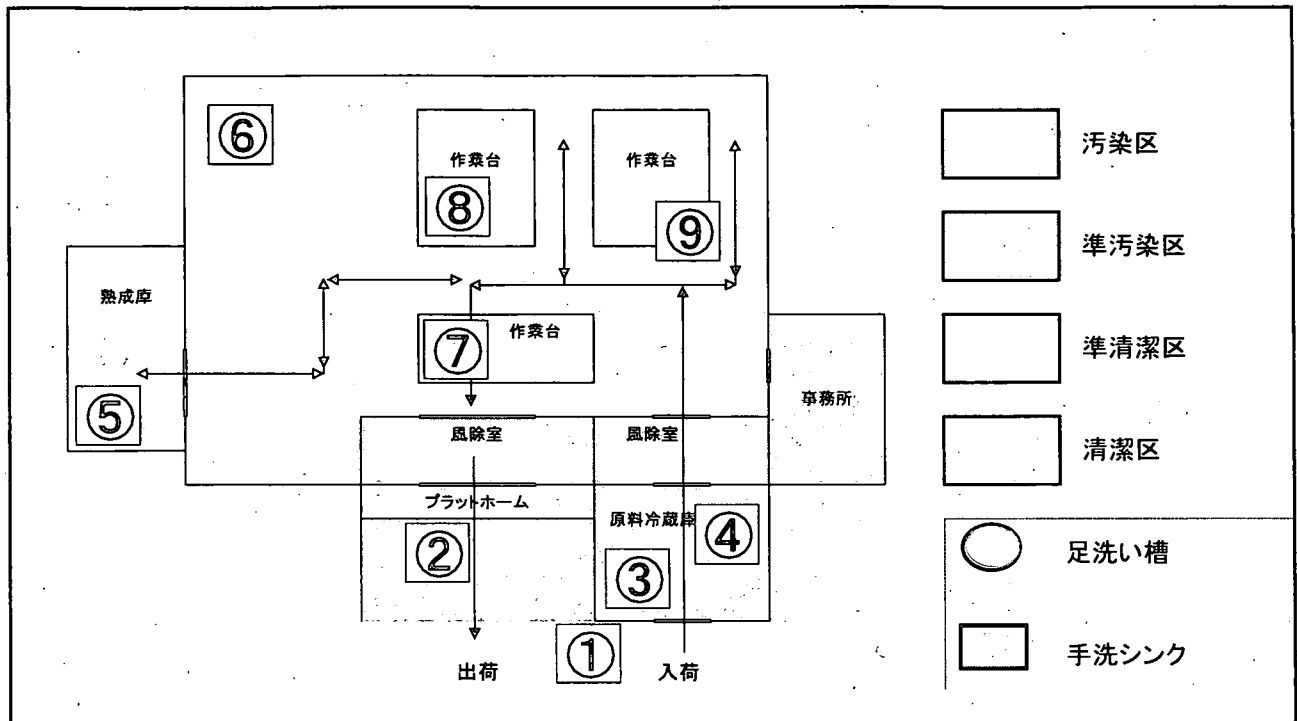
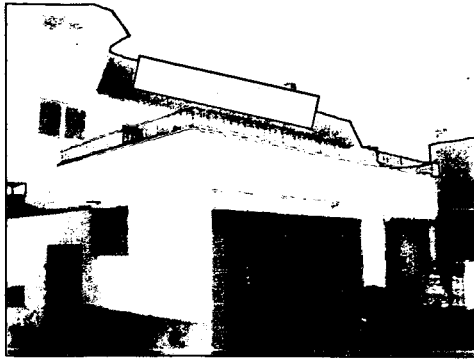
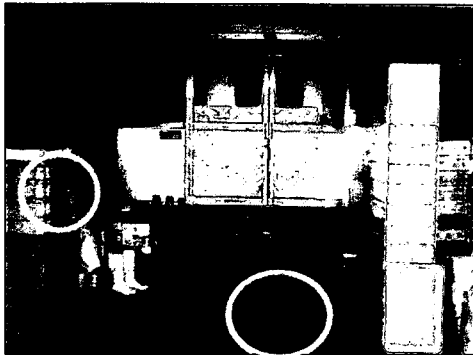


図2. A工場のサンプリング場所と結果

施設前面



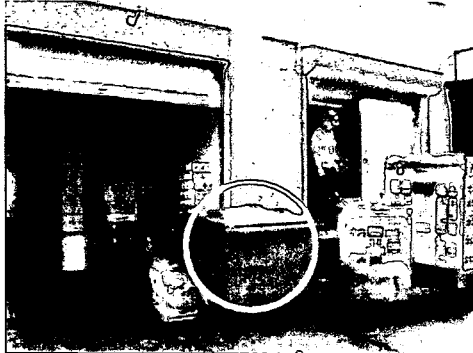
原料搬入口



一般生菌数
E.coli
 リステリア属菌
 サルモネラ属菌
 O157

| 1. 床 | 2. 青コンテナ(1) |
|-------------------|-------------------|
| 6.5×10^6 | 7.0×10^5 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |

原料搬入口



一般生菌数
E.coli
 リステリア属菌
 サルモネラ属菌
 O157

| 3. 青コンテナ(2) | 4. 廃棄物容器(蓋) |
|-------------------|-------------------|
| 5.2×10^5 | 2.4×10^3 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |

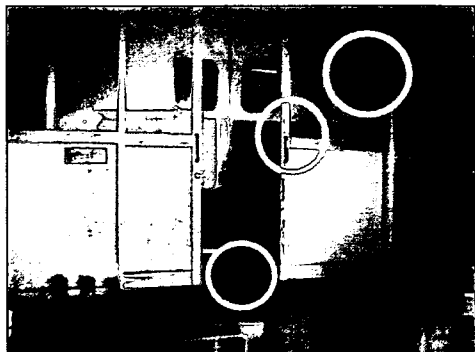
原料搬入口



一般生菌数
E.coli
 リステリア属菌
 サルモネラ属菌
 O157

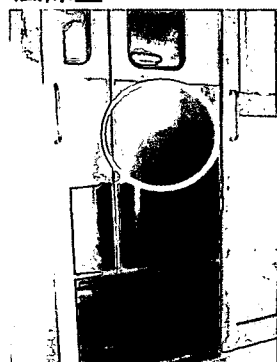
| 5. 廃棄物容器(内部) | 6. 樽(外保管) |
|-------------------|-------------------|
| 3.9×10^6 | 2.5×10^3 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |

風除室



| 7. スライドドア取手 | 8. 床 | |
|---------------|-------------------|-------------------|
| 一般生菌数 | 2.9×10^2 | 1.2×10^6 |
| <i>E.coli</i> | 陰性 | 陰性 |
| リステリア属菌 | 陰性 | 陰性 |
| サルモネラ属菌 | 陰性 | 陰性 |
| O157 | 陰性 | 陰性 |

風除室



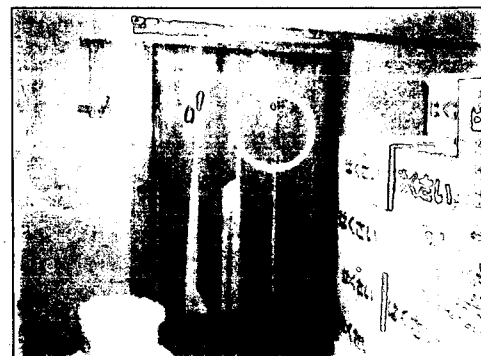
| 9. スイングドア | 10. 壁 | |
|---------------|-------------------|-------------------|
| 一般生菌数 | 7.6×10^3 | 5.3×10^3 |
| <i>E.coli</i> | 陰性 | 陰性 |
| リステリア属菌 | 陰性 | 陰性 |
| サルモネラ属菌 | 陰性 | 陰性 |
| O157 | 陰性 | 陰性 |

原料庫



| 11. 床 | 12. 木すのこ | |
|---------------|-------------------|-------------------|
| 一般生菌数 | 1.8×10^4 | 5.1×10^4 |
| <i>E.coli</i> | 陰性 | 陰性 |
| リステリア属菌 | 陰性 | 陰性 |
| サルモネラ属菌 | 陰性 | 陰性 |
| O157 | 陰性 | 陰性 |

原料庫



| 13. 壁 | 14. 搬入口取手 | |
|---------------|-------------------|-------------------|
| 一般生菌数 | 2.1×10^4 | 1.5×10^3 |
| <i>E.coli</i> | 陰性 | 陰性 |
| リステリア属菌 | 陰性 | 陰性 |
| サルモネラ属菌 | 陰性 | 陰性 |
| O157 | 陰性 | 陰性 |

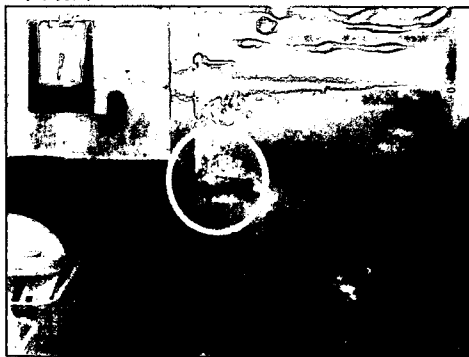
原料庫



15. ビニルカーテン

| | |
|---------------|-------------------|
| 一般生菌数 | 6.0×10^2 |
| <i>E.coli</i> | 陰性 |
| リステリア属菌 | 陰性 |
| サルモネラ属菌 | 陰性 |
| O157 | 陰性 |

冷蔵庫



16. 入り口取手

| | |
|---------------|-------------------|
| 一般生菌数 | 2.8×10^5 |
| <i>E.coli</i> | 陰性 |
| リステリア属菌 | 陰性 |
| サルモネラ属菌 | 陰性 |
| O157 | 陰性 |

冷蔵庫



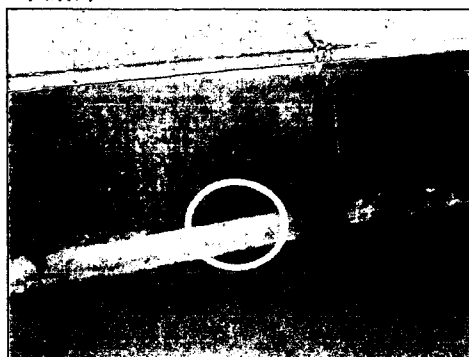
| | |
|-------|-------|
| 17. 床 | 18. 壁 |
|-------|-------|

| | | |
|---------------|-------------------|-------------------|
| 一般生菌数 | 4.6×10^6 | 5.7×10^3 |
| <i>E.coli</i> | 陰性 | 陰性 |
| リステリア属菌 | 陰性 | 陰性 |
| サルモネラ属菌 | 陰性 | 陰性 |
| O157 | 陰性 | 陰性 |

| | |
|---------------|--------------|
| 19. プラスチックすのこ | 20. 漬込樽フタ(黄) |
|---------------|--------------|

| | | |
|---------------|-------------------|-------------------|
| 一般生菌数 | 9.5×10^5 | 3.6×10^4 |
| <i>E.coli</i> | 陰性 | 陰性 |
| リステリア属菌 | 陰性 | 陰性 |
| サルモネラ属菌 | 陰性 | 陰性 |
| O157 | 陰性 | 陰性 |

冷蔵庫



| | |
|--------------|---------------|
| 21. 漬込中樽(内部) | 22. 木板(衝突防止用) |
|--------------|---------------|

| | | |
|---------------|-------------------|-------------------|
| 一般生菌数 | 6.5×10^4 | 5.4×10^3 |
| <i>E.coli</i> | 陰性 | 陰性 |
| リステリア属菌 | 陰性 | 陰性 |
| サルモネラ属菌 | 陰性 | 陰性 |
| O157 | 陰性 | 陰性 |

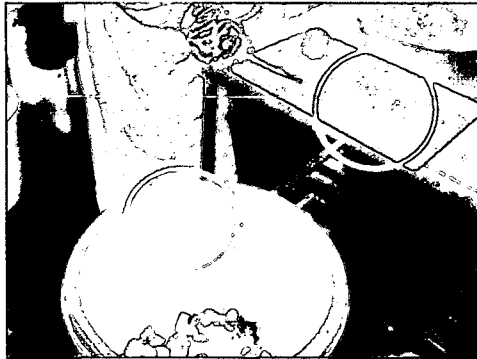
加工室



一般生菌数
E.coli
 リステリア属菌
 サルモネラ属菌
 O157

| | |
|-------------------|-------------------|
| 24. 前処理用まな板 | 25. ザル(青・大) |
| 4.0×10^4 | 3.1×10^2 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |

加工室



一般生菌数
E.coli
 リステリア属菌
 サルモネラ属菌
 O157

| | |
|-------------------|-------------------|
| 26. 洗浄樽(内部) | 27. 二次処理作業台 |
| 4.0×10^4 | 3.1×10^2 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |

一般生菌数
E.coli
 リステリア属菌
 サルモネラ属菌
 O157

| | |
|-------------------|-------------------|
| 28. まな板 | 29. 作業者手指(1) |
| 2.5×10^5 | 1.1×10^5 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |

一般生菌数
E.coli
 リステリア属菌
 サルモネラ属菌
 O157

| |
|-------------------|
| 30. 作業者手指(2) |
| 5.4×10^4 |
| 陰性 |
| 陰性 |
| 陰性 |
| 陰性 |

洗浄済器具



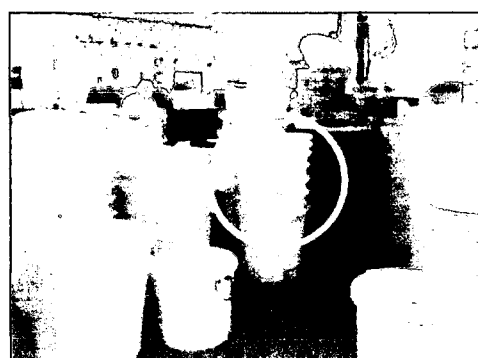
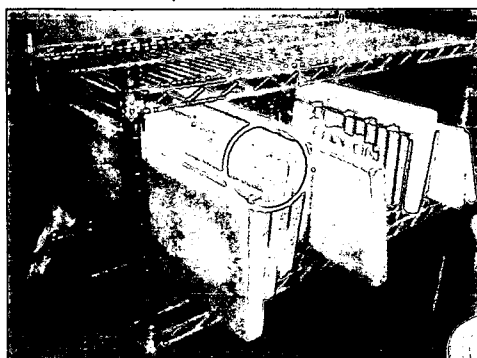
一般生菌数
E.coli
 リステリア属菌
 サルモネラ属菌
 O157

| | |
|-------------------|-------------------|
| 31. フタ水色 | 32. 重石 |
| 9.6×10^4 | 8.4×10^5 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |

一般生菌数
E.coli
 リステリア属菌
 サルモネラ属菌
 O157

| | |
|-----------------|-------------------|
| 33. まな板(プラスチック) | 34. 樽(薄オレンジ・大) |
| 0 | 2.2×10^2 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |

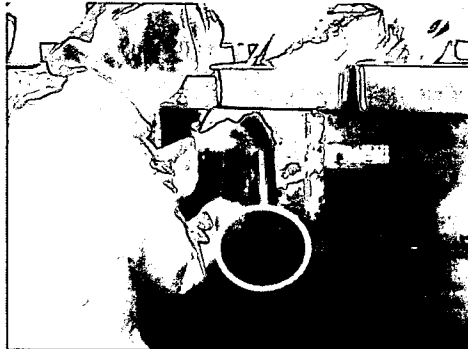
洗浄済器具



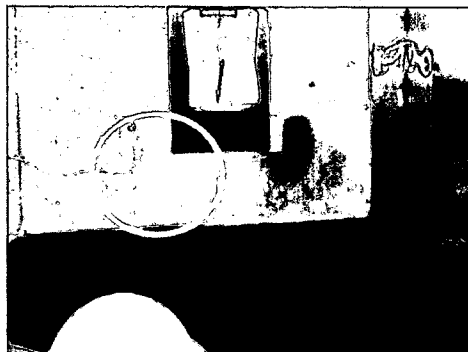
洗浄済器具



洗浄済器具



加工室



加工室



| | |
|-----------------|----------------|
| 33. まな板(プラスチック) | 34. 樽(薄オレンジ・大) |
|-----------------|----------------|

| | | |
|---------------|----|-------------------|
| 一般生菌数 | 0 | 2.2×10^2 |
| <i>E.coli</i> | 陰性 | 陰性 |
| リステリア属菌 | 陰性 | 陰性 |
| サルモネラ属菌 | 陰性 | 陰性 |
| O157 | 陰性 | 陰性 |

| | |
|--------------|----------------|
| 35. ザル(水色・小) | 36. バット(クリーム色) |
|--------------|----------------|

| | | |
|---------------|-------------------|-------------------|
| 一般生菌数 | 8.0×10^2 | 8.9×10^4 |
| <i>E.coli</i> | 陰性 | 陰性 |
| リステリア属菌 | 陰性 | 陰性 |
| サルモネラ属菌 | 陰性 | 陰性 |
| O157 | 陰性 | 陰性 |

| | |
|--------|----------|
| 37. 包丁 | 38. ピーラー |
|--------|----------|

| | | |
|---------------|-------------------|-------------------|
| 一般生菌数 | 3.4×10^4 | 7.1×10^5 |
| <i>E.coli</i> | 陰性 | 陰性 |
| リステリア属菌 | 陰性 | 陰性 |
| サルモネラ属菌 | 陰性 | 陰性 |
| O157 | 陰性 | 陰性 |

| | |
|----------|----------|
| 39. 壁(1) | 40. 壁(2) |
|----------|----------|

| | | |
|---------------|-------------------|-------------------|
| 一般生菌数 | 2.7×10^6 | 7.6×10^3 |
| <i>E.coli</i> | 陰性 | 陰性 |
| リステリア属菌 | 陰性 | 陰性 |
| サルモネラ属菌 | 陰性 | 陰性 |
| O157 | 陰性 | 陰性 |

| | |
|-------------|-------------|
| 41. 床(1)排水溝 | 42. 床(2)排水溝 |
|-------------|-------------|

| | | |
|---------------|-------------------|-------------------|
| 一般生菌数 | 6.1×10^6 | 4.3×10^6 |
| <i>E.coli</i> | 陰性 | 陰性 |
| リステリア属菌 | 陰性 | 陰性 |
| サルモネラ属菌 | 陰性 | 陰性 |
| O157 | 陰性 | 陰性 |

図3. B工場内ゾーニング及び作業動線

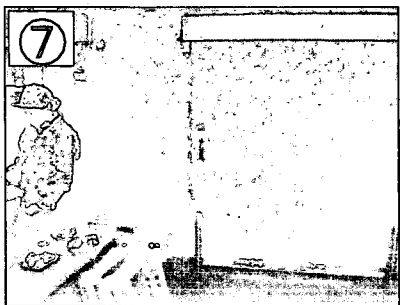
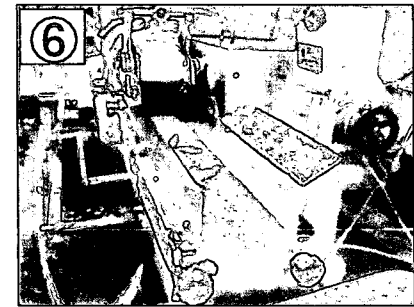
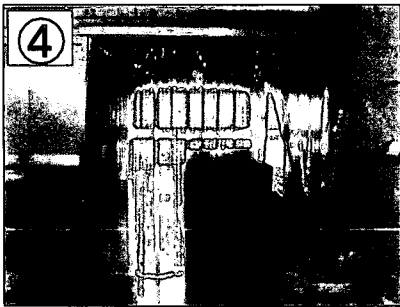
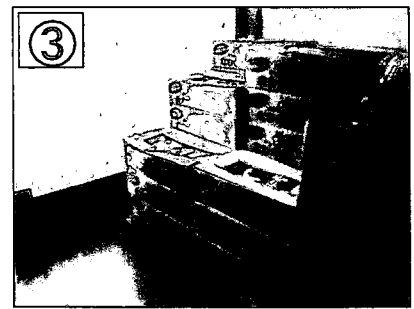
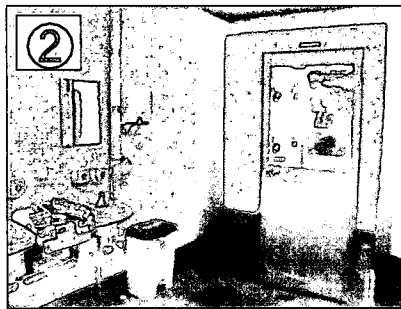
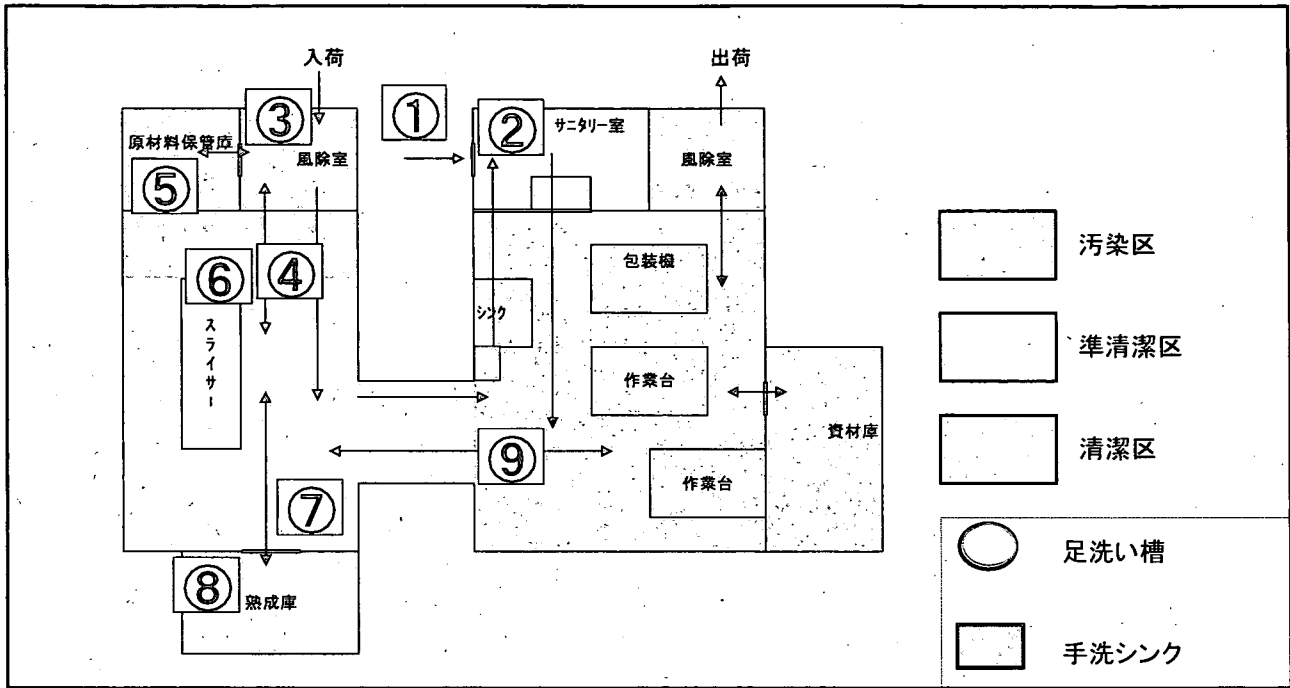
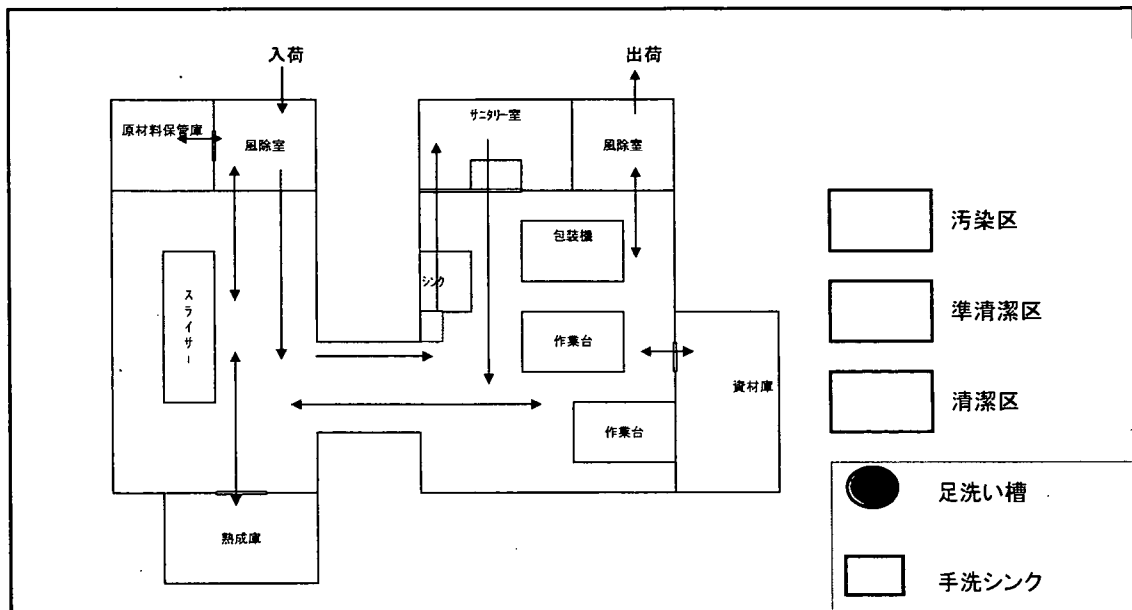


図4. B工場内ゾーニング及び作業動線



提案中...

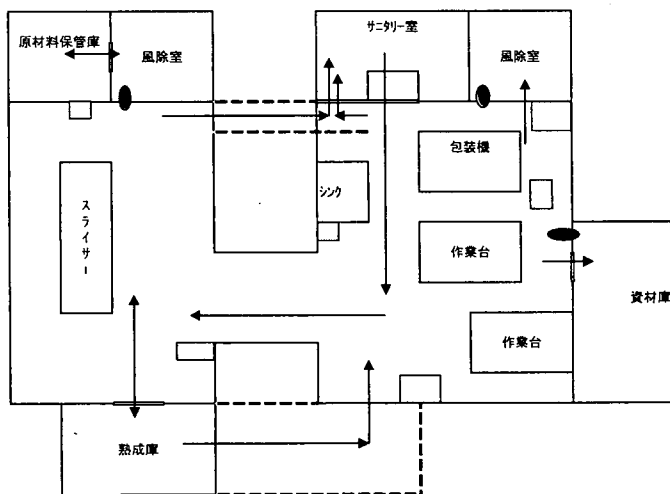
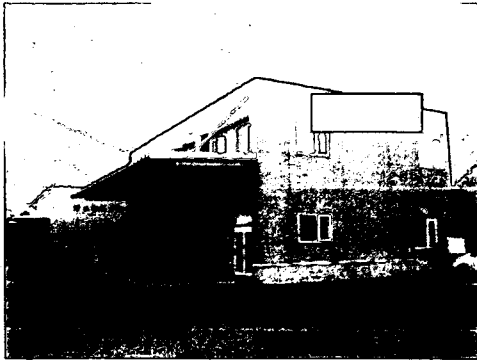
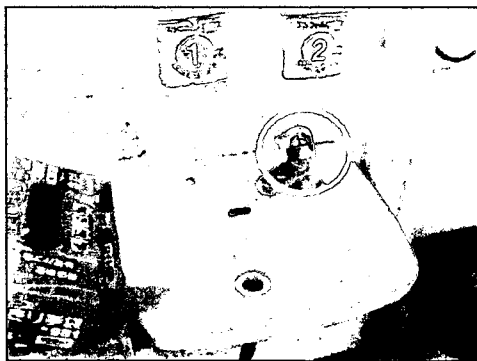


図5. B工場のサンプリング場所と結果

施設前面



サニタールーム

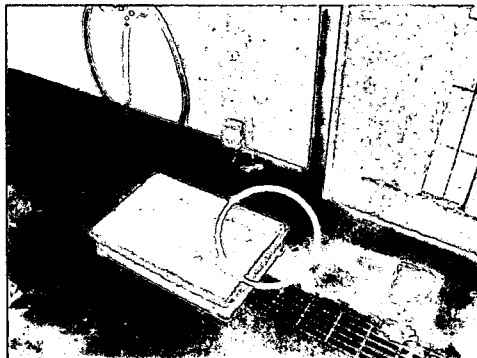


1. 手洗いシンク水道栓

一般生菌数
E.coli
 リステリア属菌
 サルモネラ属菌
 O157

5.6×10^5
 陰性
 陰性
 陰性
 陰性

サニタールーム

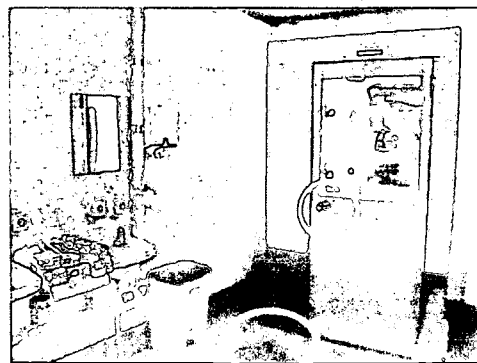


2. 足洗槽内

一般生菌数
E.coli
 リステリア属菌
 サルモネラ属菌
 O157

1.2×10^6
 陰性
 陽性
 陰性
 陰性

サニタールーム

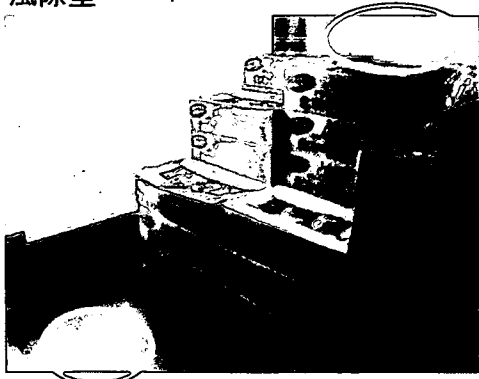


| | |
|--------------------|-------------|
| 3. エアシャワー取手 | 4. 床 |
|--------------------|-------------|

一般生菌数
E.coli
 リステリア属菌
 サルモネラ属菌
 O157

| | |
|-------------------|-------------------|
| 3.7×10^4 | 5.7×10^6 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陽性 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |

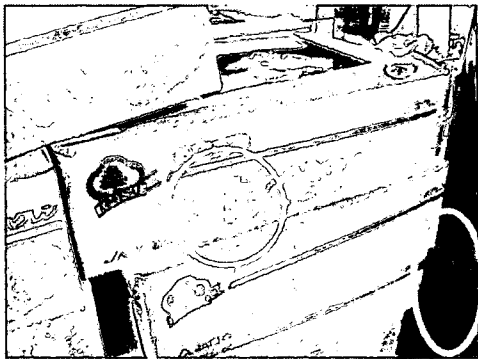
風除室



一般生菌数
E.coli
 リステリア属菌
 サルモネラ属菌
 O157

| 5. 床 | 6. 壁 |
|-------------------|-------------------|
| 7.9×10^5 | 4.0×10^4 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陽性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |

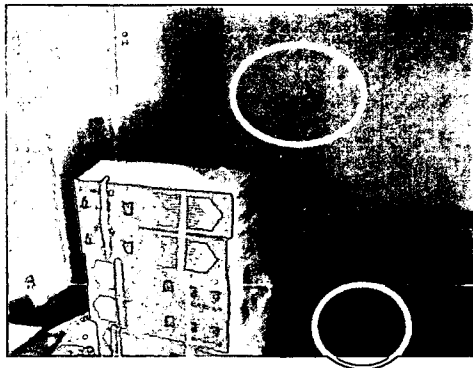
風除室



一般生菌数
E.coli
 リステリア属菌
 サルモネラ属菌
 O157

| 7. 木パレット | 11. ダンボール |
|-------------------|-------------------|
| 4.3×10^4 | 6.5×10^3 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |

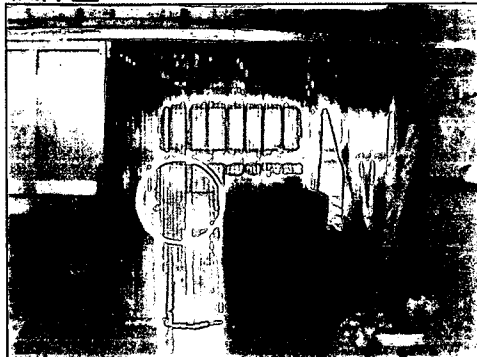
風除室



一般生菌数
E.coli
 リステリア属菌
 サルモネラ属菌
 O157

| 8. 原料冷蔵庫・床 | 9. 原料冷蔵庫・壁 |
|-------------------|-------------------|
| 1.1×10^6 | 6.1×10^2 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陽性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |

風除室



一般生菌数
E.coli
 リステリア属菌
 サルモネラ属菌
 O157

| 10. ビニルカーテン |
|-------------------|
| 3.7×10^4 |
| 陰性 |
| 陰性 |
| 陰性 |
| 陰性 |

1次処理室



一般生菌数
E.coli
 リステリア属菌
 サルモネラ属菌
 O157

| 12. まな板 | 13. 包丁 |
|-----------------------|-----------------------|
| 2.7 × 10 ⁵ | 1.5 × 10 ⁵ |
| 陰性 | 陰性 |
| 陽性 | 陽性 |
| 陰性 | 陰性 |
| 陰性 | 陰性 |

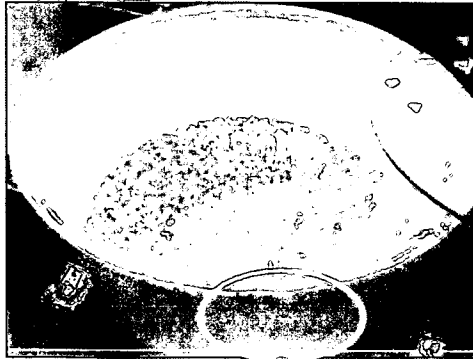
1次処理室



一般生菌数
E.coli
 リステリア属菌
 サルモネラ属菌
 O157

| 14. 青コンテナ |
|-----------------------|
| 4.8 × 10 ⁵ |
| 陰性 |
| 陽性 |
| 陰性 |
| 陰性 |

1次処理室



一般生菌数
E.coli
 リステリア属菌
 サルモネラ属菌
 O157

| 15. 漬込樽(オレンジ) |
|-----------------------|
| 2.5 × 10 ⁵ |
| 陰性 |
| 陰性 |
| 陰性 |
| 陰性 |

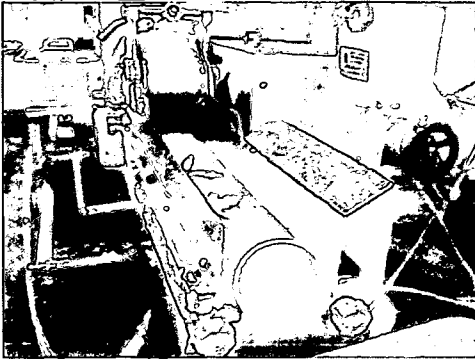
1次処理室



一般生菌数
E.coli
 リステリア属菌
 サルモネラ属菌
 O157

| 16. 漬込樽(青) |
|-----------------------|
| 2.1 × 10 ⁵ |
| 陰性 |
| 陰性 |
| 陰性 |
| 陰性 |

1次処理室

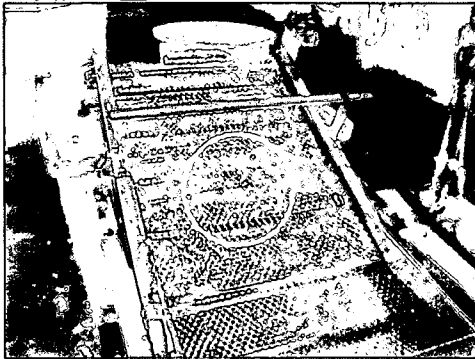


一般生菌数
E.coli
リステリア属菌
サルモネラ属菌
O157

17. スライサー(ベルト)

3.4×10^4
陰性
陰性
陰性
陰性

1次処理室

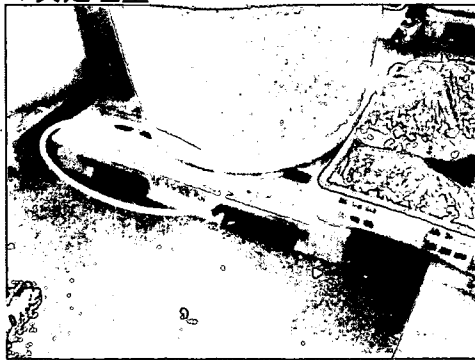


一般生菌数
E.coli
リステリア属菌
サルモネラ属菌
O157

18. スライサー(引き上げベルト)

1.0×10
陰性
陰性
陰性
陰性

1次処理室

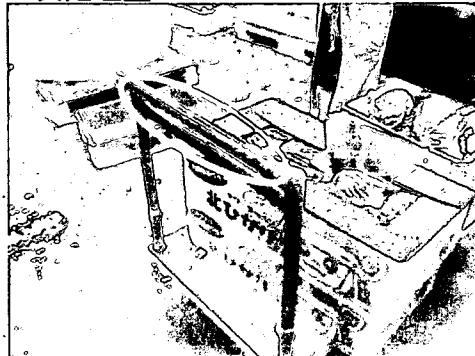


一般生菌数
E.coli
リステリア属菌
サルモネラ属菌
O157

19. パレット

5.0×10^6
陰性
陽性
陰性
陰性

1次処理室



一般生菌数
E.coli
リステリア属菌
サルモネラ属菌
O157

20. キャスター持手

3.4×10^5
陰性
陰性
陰性
陰性

21. 床

4.5×10^6
陰性
陽性
陰性
陰性