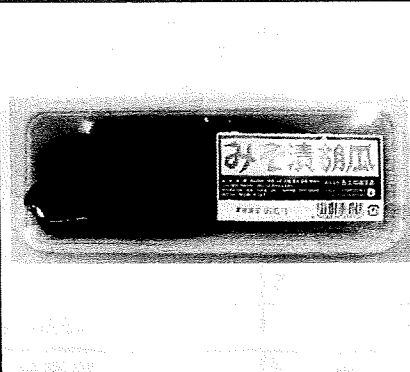



製品説明書

商 品 名	みそ漬胡瓜	
品 名	みそ漬	
製 造 工 場		
規 格	3本	
入 数	1	
J A N コ ー ド	4904896 030102	
賞 味 期 限	製造日+4	
製 品 特 性	品温: 5℃以下(工場内保管) 塩分: PH:	
製 品 規 格	大腸菌: 陰性 黄色ブドウ球菌: 陰性	
包 装 形 態	原料量: 3本 調味液: なし 形状: トレー、ラップ、シール サイズ: L250×W100×D25 材質: 発泡ポリスチレン(トレー)、ポリプロピレン(ラップ) ポリプロピレン(シール)	
原 料 原 産 地 名	国産(胡瓜)	
保 存 ・ 輸 送 条 件	要冷蔵	
原 材 料 名	胡瓜 漬け原材料[みそ、ぶどう糖果糖液糖、しょう油、食塩] 調味料(アミノ酸等)	
使用基準のある添加物	該当なし	
ア レ ル ギ ー	原材料の一部に小麦、大豆を含む	
喫 食 方 法	そのまま喫食	
喫 食 対 象	一般消費者	


制定 #####

製品説明書

商 品 名	いきいき大根	
品 名	みそ漬	
製 造 工 場		
規 格	200g	
入 数	1	
J A N コ ー ド	4904896 000389	
賞 味 期 限	製造日+5	
製 品 特 性	品温:5°C以下(工場内保管) 塩分: PH:	
製 品 規 格	大腸菌:陰性 黄色ブドウ球菌:陰性	
包 装 形 態	原料量:200g 調味液:180g 形状:巾着(平袋リンガー止め) サイズ:W160×L290 材質:ナイロン・ポリエチレン 50μ	
原 料 原 産 地 名	国産(だいこん)	
保 存 ・ 輸 送 条 件	要冷蔵	
原 材 料 名	大根、人参 漬け原材料[食塩、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢] 調味料(アミノ酸等) 酸化防止剤(ビタミンC)	
使用基準のある添加物	該当なし	
ア レ ル ギ ー	該当なし	
喫 食 方 法	そのまま喫食	
喫 食 対 象	一般消費者(飲食店にも販売)	


制定 #####

製品説明書

商 品 名	たっぷり野菜五目漬	
品 名	塩漬	
製 造 工 場		
規 格	200g	
入 数	1	
J A N コ ー ド	4904896200222	
賞 味 期 限	製造日+5	
製 品 特 性	品温: 5°C以下(工場内保管) 塩分: PH:	
製 品 規 格	大腸菌: 陰性 黄色ブドウ球菌: 陰性	
包 装 形 態	原料量: 200g 調味液: 200g 形状: カップ、シール サイズ: φ168×H600 材質: A-PET(非結晶ポリエチレンテレフタレート)(カップ) ポリプロピレン(シール)	
原 料 原 産 地 名	国産(白菜、胡瓜、大根)	
保 存 ・ 輸 送 条 件	要冷蔵	
原 材 料 名	白菜、胡瓜、大根、茄子、生姜、人参 漬け原材料[食塩、かつおだし、しょう油] 酸味料、ソルビット、調味料(アミノ酸等) 酒精	
使用基準のある添加物	該当なし	
ア レ ル ギ ー	原料の一部に小麦及び大豆を含む	
喫 食 方 法	そのまま喫食	
喫 食 対 象	一般消費者	


制定 #####

製品説明書

商 品 名	うす塩きゅうり漬	
品 名	塩漬	
製 造 工 場		
規 格	2本	
入 数	1	
J A N コ ー ド	4904896030133	
賞 味 期 限	製造日+5	
製 品 特 性	品温:5℃以下(工場内保管) 塩分: PH:	
製 品 規 格	大腸菌:陰性 黄色ブドウ球菌:陰性	
包 装 形 態	原料量:2本 調味液:360g 形状:巾着(平袋リンガー止め) サイズ:W160×L265 材質:ナイロン15μ/ドライラミネート/ポリエチレン40μ	
原 料 原 産 地 名	国産(胡瓜)	
保 存 ・ 輸 送 条 件	要冷蔵	
原 材 料 名	胡瓜 漬け原材料〔食塩、醸造酢〕 調味料(アミノ酸等) 酸味料 酒精	
使用基準のある添加物	該当なし	
ア レ ル ギ ー	該当なし	
喫 食 方 法	そのまま喫食	
喫 食 対 象	一般消費者	


制定 #####

製品説明書

商 品 名	キャベツミックス	
品 名	塩漬	
製 造 工 場		
規 格	240g	
入 数	1	
J A N コ ー ド	4904896200017	
賞 味 期 限	製造日+5	
製 品 特 性	品温:5℃以下(工場内保管) 塩分: PH:	
製 品 規 格	大腸菌:陰性 黄色ブドウ球菌:陰性	
包 装 形 態	原料量:240g 調味液:210g 形状:巾着(平袋リングー止め) サイズ:W160×L290 材質:ナイロン・ポリエチレン 50μ	
原 料 原 産 地 名	国産(キャベツ、胡瓜)	
保 存 ・ 輸 送 条 件	要冷蔵	
原 材 料 名	キャベツ、胡瓜、人参、生姜 漬け原材料[食塩、食酢] 調味料(アミノ酸等) 酸味料 酒精	
使用基準のある添加物	該当なし	
ア レ ル ギ ー	該当なし	
喫 食 方 法	そのまま喫食	
喫 食 対 象	一般消費者(飲食店にも販売)	


制定 #####

製品説明書

商 品 名	彩り白菜	
品 名	塩漬	
製 造 工 場		
規 格	220g	
入 数	1	
J A N コ ー ド	4904896030096	
賞 味 期 限	製造日+5	
製 品 特 性	品温:5℃以下(工場内保管) 塩分: PH:	
製 品 規 格	大腸菌:陰性 黄色ブドウ球菌:陰性	
包 装 形 態	原料量:220g 調味液:210g 形状:巾着(平袋リンガー止め) サイズ:W160×L290 材質:ナイロン・ポリエチレン 50μ	
原 料 原 産 地 名	国産(白菜、かぶ、胡瓜)	
保 存 ・ 輸 送 条 件	要冷蔵	
原 材 料 名	白菜、かぶ、胡瓜、人参 漬け原材料[食塩、醸造酢] 調味料(アミノ酸等) 酸味料 酒精	
使用基準のある添加物	該当なし	
ア レ ル ギ ー	該当なし	
喫 食 方 法	そのまま喫食	
喫 食 対 象	一般消費者	

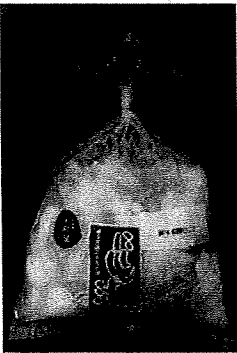
制定 #####

製品説明書

商 品 名	からし風味きゅうり漬	
品 名	塩漬	
製 造 工 場		
規 格	2本	
入 数	1	
J A N コ ー ド	4904896030416	
賞 味 期 限	製造日+5	
製 品 特 性	品温:5°C以下(工場内保管) 塩分: PH:	
製 品 規 格	大腸菌:陰性 黄色ブドウ球菌:陰性	
包 装 形 態	原料量:2本 調味液:360g 形状:巾着(平袋リンガー止め) サイズ:W160×L265 材質:ナイロン15μ/ドライラミネート/ポリエチレン40μ	
原 料 原 産 地 名	国産(胡瓜)	
保 存 ・ 輸 送 条 件	要冷蔵	
原 材 料 名	胡瓜 漬け原材料[食塩、香辛料、ソルビトール] 調味料(アミノ酸等) 酸味料、酒精、着色料(クチナシ、アナトー)	
使用基準のある添加物	該当なし	
ア レ ル ギ ー	原材料の一部に大豆、ゼラチンを含む	
喫 食 方 法	そのまま喫食	
喫 食 対 象	一般消費者(飲食店にも販売)	


制定 #####

製品説明書

商 品 名	にしん漬		
品 名	塩漬		
製 造 工 場			
規 格	180g		
入 数	1		
J A N コ ー ド	4904896300144		
賞 味 期 限	製造日+5		
製 品 特 性	品温:5℃以下(工場内保管) 塩分: PH:		
製 品 規 格	大腸菌:陰性 黄色ブドウ球菌:陰性		
包 装 形 態	原料量:180g 調味液: 形状:巾着(平袋リンガー止め) サイズ:W160×L250 材質:ナイロン・ポリエチレン 50μ		
原料原産地名	国産(キャベツ、大根)		
保存・輸送条件	要冷蔵		
原 材 料 名	キャベツ、大根、人参、にしん、こうじ、生姜 漬け原材料[食塩、醸造酢] 調味料(アミノ酸等) 酒精、甘味料(ステビア)		
使用基準のある添加物	該当なし		
ア レ ル ギ ー	原料の一部に小麦、大豆を含む		
喫 食 方 法	そのまま喫食		
喫 食 対 象	一般消費者(飲食店にも販売)		


制定 #####

製品説明書

商 品 名	秋鮭はさみ漬	
品 名	塩漬	
製 造 工 場		
規 格	250g	
入 数	1	
J A N コ ー ド	4904896153023	
賞 味 期 限	製造日+5	
製 品 特 性	品温:5℃以下(工場内保管) 塩分: PH:	
製 品 規 格	大腸菌:陰性 黄色ブドウ球菌:陰性	
包 装 形 態	原料量:250g 調味液:なし 形状:トレー、平袋、シール サイズ:L200×W120×D20 材質:発泡ポリスチレン(トレー)、ポリエチレン・ポリアミド(袋) ポリプロピレン(シール)	
原 料 原 産 地 名	国産(キャベツ、白菜)、北海道(鮭)	
保 存・輸 送 条 件	要冷蔵	
原 材 料 名	キャベツ、白菜、鮭、大根、人参、胡瓜、生姜、ナンバン、米こうじ 漬け原材料[食塩、砂糖] ぶどう糖果糖液糖、調味料(アミノ酸等) 酸味料、増粘多糖類	
使用基準のある添加物	該当なし	
ア レ ル ギ ー	原料の一部に小麦、大豆を含む	
喫 食 方 法	そのまま喫食	
喫 食 対 象	一般消費者(飲食店にも販売)	


制定 #####

製品説明書

商 品 名	秋鮭こうじ漬	
品 名	塩漬	
製 造 工 場		
規 格	350g	
入 数	1	
J A N コ ー ド	4904896030393	
賞 味 期 限	製造日+5	
製 品 特 性	品温:5℃以下(工場内保管) 塩分: PH:	
製 品 規 格	大腸菌:陰性 黄色ブドウ球菌:陰性	
包 装 形 態	原料量:350g 調味液:30g 形状:トレー、平袋、シール サイズ:L1950×W125×D30 材質:発泡ポリスチレン(トレー)、ポリエチレン・ポリアミド(袋) ポリプロピレン(シール)	
原 料 原 産 地 名	国産(キャベツ、大根、人参)、北海道(鮭)	
保 存 ・ 輸 送 条 件	要冷蔵	
原 材 料 名	キャベツ、大根、鮭、人参、生姜、米こうじ 漬け原材料[食塩、醸造酢] 調味料(アミノ酸等) 酒精、甘味料(ステビア)	
使用基準のある添加物	該当なし	
ア レ ル ギ ー	原料の一部に小麦、大豆を含む	
喫 食 方 法	そのまま喫食	
喫 食 対 象	一般消費者(飲食店にも販売)	

制定 #####

製品説明書

商 品 名	鍛高かぶ漬	
品 名	塩漬	
製 造 工 場		
規 格	120g	
入 数	1	
J A N コ ー ド	4904896030553	
賞 味 期 限	製造日+5	
製 品 特 性	品温:5℃以下(工場内保管) 塩分: PH:	
製 品 規 格	大腸菌:陰性 黄色ブドウ球菌:陰性	
包 装 形 態	原料量:120g 調味液:130g 形状:巾着(平袋リンガー止め) サイズ:W160×L250 材質:ポリエチレン・ポリアミド 55μ	
原 料 原 産 地 名	北海道産(白かぶ)	
保 存・輸 送 条 件	要冷蔵	
原 材 料 名	かぶ、かぶの葉 漬け原材料[食塩、醸造酢、赤紫蘇葉搾汁液、こんぶだし、還元水あめ、 発酵調味料、蛋白加水分解物] 調味料(アミノ酸等) 酸味料、酒精、香料、野菜色素	
使用基準のある添加物	該当なし	
ア レ ル ギ ー	該当なし	
喫 食 方 法	そのまま喫食	
喫 食 対 象	一般消費者(飲食店にも販売)	

制定 #####

II. 分担研究報告書

II-3. 衛生管理における食中毒菌のモニタリングに関する研究

II-3-1. バイオフィルムを形成するリステリアの食品製造工程における
衛生管理に関する研究 分担研究報告書

五十君静信（国立医薬品食品衛生研究所）

II-3-2. カンピロバクター試験法に関する研究

五十君静信）（国立医薬品食品衛生研究所）

衛生管理における食中毒菌のモニタリング方法に関する研究

バイオフィルムを形成するリステリアの食品製造工程における衛生管理に関する研究

研究分担者 五十君 静信 国立医薬品食品衛生研究所

研究要旨

非加熱喫食食品に汚染が認められるリステリア・モノサイトゲネスは、その製造工程におけるバイオフィルム形成が本菌の食品への汚染の原因となっていることが指摘されている。リステリアでは、製造工程に形成されたバイオフィルムが、最終製品のリステリア汚染に大きく関わっており、その除去が本菌の管理に重要である。昨年までの塩たらこの製造工場のフィールド調査では、形成されたバイオフィルムからリステリアをどのように検知し、どのように制御するかに関し研究を進めた。各作業工程について、バイオフィルムの形成危険箇所の特定制と形成されたバイオフィルムの解析を行った。本年度は、形成されたバイオフィルムについては、構成細菌を分離し、細菌学的な解析を行った。バイオフィルム構成菌を遺伝子レベルで解析し、どのような菌叢でリステリア属菌を含むバイオフィルムが形成されているかを明らかにした。さらに、製造現場では、バイオフィルムの除去方法につき検討し、洗浄（ブラッシング）、スチーム処理、塩素浸漬、洗剤浸漬などの効果を評価した。従来行われている塩素浸漬および洗剤浸漬単独では除菌・殺菌効果があまり認められなかった。一方、洗浄（ブラッシング）処理でバイオフィルムを除去後に洗剤浸漬を行うと有効性が高く、除菌・殺菌効果が顕著に認められた。

研究協力者

岡田由美子 国立医薬品食品衛生研究所
朝倉 宏 同上
阪本 正博 北海道立釧路水産試験場
信太 茂春 同上
麻生 真悟 同上
蛭谷 幸司 同上
北川 雅彦 同上
武士 甲一 帯広畜産大学

西川絵梨子 同上

A. 研究目的

非加熱喫食食品に汚染が認められるリステリア・モノサイトゲネスは、その製造工程におけるバイオフィルム形成が本菌の食品への汚染の原因となっていることが指摘されている。乾燥や高濃度の食塩耐性、低温増殖性といった環境抵抗性を示し、バイオフィルム形成が見ら