

2. 対象品目

最近では嗜好の変化や健康のために食塩の摂取量を減らすなど、漬物の低塩化傾向のため、細菌が増殖しやすくなっているため、漬物メーカーでは低温設備（0℃～8℃）や低温流通体制を整え、塩度の低い漬物の製造に対応している。

このような観点からこのマニュアルでは、漬物の代表的なものとして「白菜浅漬」と「キムチ」を対象品目としてとりあげた。

勿論、漬物製造について共通する部分が多くあるので、上記の品目に限らず、他の製品製造にも活用していただきたい。

2-1 白菜浅漬

- ・賞味期限（消費期限）の短い製品であり、鮮度も商品力の一つとなっている。
- ・浅漬はサラダ感覚で食べることができる生野菜に近い漬物である
- ・浅漬は漬物の中では微生物の影響を最も受けやすい製品のひとつである。
- ・浅漬は非加熱で製造される。

2-2 キムチ

日本で製造されているキムチは種類も多いが、野菜原料に用いられるのは主として白菜なので、ここでは「白菜キムチ」を取り上げた。

キムチの調味材料（薬味）は独特な味をつくるもとになり、食塩をベースに唐辛子・にんにく・その他を加えることで他の漬物とは大きく異なっているのが特徴である。特に調味材料の衛生及び品質の管理は他の漬物にない重要性がある。

なお、62頁に参考として、平成13年に決定したCODEX規格（仮訳）を記載した。