

食品関連事業者
の方々へ

容器包装詰低酸性食品

で

ボツリヌス食中毒を 発生させないために

～はっきり **冷蔵表示** ・しっかり **冷蔵保存** ～

容器包装詰低酸性食品(容器包装詰加圧加熱殺菌食品は除く)は、常温で放置すると、密封された食品中でボツリヌス菌が増殖し、命にかかわる食中毒を引き起こすことがあります。

容器包装詰低酸性食品に関する

ボツリヌス食中毒対策のポイント

食品関連事業者の皆さんは、容器包装詰低酸性食品(容器包装詰加圧加熱殺菌食品は除く)を扱う場合、必ず次のポイント1および2を実施してください。

POINT 1

冷蔵を要する旨を 表面に大きく表示

容器包装の表面に、冷蔵を要する食品である旨の文字(「要冷蔵」「10℃以下で保存」等)を、わかりやすい大きさ(文字サイズは20ポイント以上)で、色・場所を工夫して表示してください。

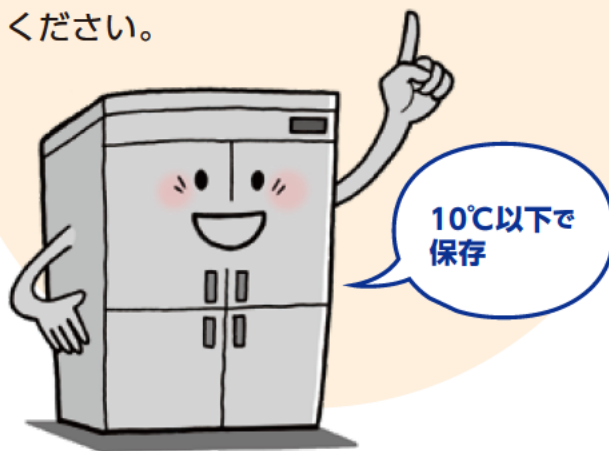
文字サイズは
20ポイント以上



POINT 2

冷蔵保存

生産から消費まで冷蔵(10℃以下)で管理、保存し、菌の増殖・毒素の産生を防止してください。

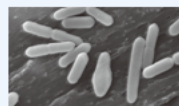


容器包装詰低酸性食品とは？

容器包装に密封し、pHが4.6を超え、水分活性が0.94を超え、120℃で4分間に満たない条件で加熱殺菌したもの。

ボツリヌス菌とは？

菌は土壌・水などに広く生息し、酸素が少ない密封状態で増殖し毒素を産生。熱に強く、100℃程度で長い時間加熱しても殺菌できないが、120℃で4分間加熱する方法(またはこれと同等以上の効力を有する方法)で殺菌できる。



写真：内閣府食品安全委員会ホームページ
(https://www.fsc.go.jp/sozokushin/syokukuchusokoku_kaitakkyou.html)

詳しい情報を知りたい方へ

ボツリヌス食中毒予防の詳しい情報は次のウェブサイトに掲載されていますので、ご活用ください。

消費者庁・
厚生労働省
連名通知



内閣府食品
安全委員会の
ファクトシート



日食協の
「知ろう！防ごう！
食中毒」

