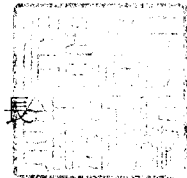


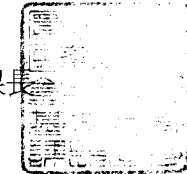
消食表第343号
 食安基発0802第3号
 食安監発0802第4号
 平成24年8月2日

各 (都道府県
 保健所設置市
 特別区) 衛生主管部(局)長 殿

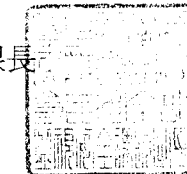
消費者庁食品表示課長



厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長



監視安全課長



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ついて

標記については、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号にて、容器包装詰低酸性食品がボツリヌス菌に汚染された場合、人命にかかわる重篤なボツリヌス食中毒を引き起こす可能性があることから、適切にボツリヌス食中毒の防止対策が実施されるよう、食品等事業者に対して周知及び指導をお願いしてきたところです。

これまで、食品等事業者における対応状況を調査したところ、一部の食品で対策が十分ではなく、それらの食品について改善をお願いしているところです。今般、こうした対応状況について、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会において審議した結果、引き続き容器包装詰低酸性食品についてボツリヌス菌による食中毒対策の周知、徹底が必要とされました。

ついては、容器包装詰低酸性食品を取り扱う食品等事業者に対し、別紙のボツリヌス食中毒の防止対策のより一層の周知及び指導をお願いします。



なお、関係業界団体の長に対し、別添のとおり通知していることを申し添えます。

また、ボツリヌス食中毒の防止には要冷蔵食品の冷蔵保存を徹底する必要があること、密封した自家製の食品等にもボツリヌス食中毒のリスクがあること等、消費者自身の理解も重要であることから、平成24年3月27日付け消食表第131号及び食安監発0327第4号にて通知している内容等について、各都道府県や市町村の広報紙などを活用し、関係部局とも連携しつつ、消費者へのボツリヌス食中毒に関する一層の注意喚起をよろしくお願いします。

(別紙)

1 容器包装詰低酸性食品の定義

容器包装に密封した常温流通食品のうち、pH が 4.6 を超え、かつ、水分活性が 0.94 を超えるものであって、120° 4 分間に満たない条件で殺菌を行ったもの。

殺菌は、容器包装に詰める前後を問わない。

2 容器包装詰低酸性食品によるボツリヌス食中毒の防止対策

容器包装詰低酸性食品の原材料の処理及び当該食品の製造において、以下の (1) 又は (2) に示す方法により、①当該食品中のボツリヌス菌を除去する、②ボツリヌス菌の増殖を防止する、又は③ボツリヌス毒素の産生を防止する、のいずれかの措置を講じること。

(1) 中心部の温度を 120° で 4 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法での殺菌

(2) 冷蔵 (10° 以下) 保存

なお、(1) 又は (2) 以外の対策を講じる場合については、科学的知見に基づき、ボツリヌス食中毒防止対策を考慮した適切な常温流通期間の設定を行う等、(1) 又は (2) と同等以上の措置を食品等事業者自らの責任において講じること。

(参考)

平成 24 年 7 月 27 日開催 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会 資料 2

「食品等事業者における容器包装詰低酸性食品に関するボツリヌス食中毒の対応状況について」

URL: <http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000002g7fr.html>