

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

～はつきり **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

おもて  
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/shokuzinudoku\\_kenkkyou.html](https://www.fsc.go.jp/sozokushin/shokuzinudoku_kenkkyou.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」

