

気密性のある容器包装詰めのを冷蔵食品に係る取扱いについて

平成 11 年 8 月 30 日

衛食第 120 号

各都道府県・各政令市・各特別区衛生主管部(局)長宛
厚生省生活衛生局食品保健課長通知

今般、千葉県において、ボツリヌスA型菌による食中毒事件が発生し、その原因食品として気密性のある容器包装に入れられた要冷蔵食品であることが疑われている。

気密性のある容器包装に入れられ、pH が 4.6 を超え、かつ、水分活性が 0.94 を超える食品(容器包装詰加圧加熱殺菌食品等を除く)については、中心部を 80℃で 20 分間の加熱に加え、10℃以下で保存することにより、衛生確保が図られることから、製造から流通、消費に至るまでの一貫した温度管理が必要となる。については、当該食品の製造にあたっては衛生管理に万全を期すほか、下記事項に留意の上、関係事業者、消費者に対して、指導されたい。

記

- 1 容器包装のおもて面に冷蔵を要する食品である旨の文字を分かりやすい大きさ(概ね 20 ポイント以上)で表示するとともに、当該表示の色彩、場所等を工夫する等、要冷蔵食品であることが消費者等に明確に分かるようにすること。
- 2 また、流通業者、消費者に対しては、当該製品の表示事項を十分確認して、適切に取り扱う必要があることについて一層の指導・啓発を行うこと。