

真空パックなどの容器包装詰低酸性食品でも命にかかわる食中毒が発生します。

ボツリヌス菌は密封された食品の中で増殖し、命にかかわる食中毒を引き起こします。次の1～3のすべてに当てはまる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、ボツリヌス菌食中毒の対策が必要です。事故を起こさないために、もう一度自社製品の対策を確認してください。

1. 容器包装に密封、2. pHが4.6を超える、3. 水分活性が0.94を超える

ボツリヌス食中毒対策（①または②を実施してください）

対策① 中心部まで十分に殺菌

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する。ボツリヌス菌は非常に熱に強く、100℃程度では、加熱時間を長くしても殺菌するのは困難です。

対策② 冷蔵での流通

- 生産から消費まで冷蔵（10℃以下）で管理、保存し、菌の増殖・毒素の産生を防止する。
- 容器包装の表面に、冷蔵を要する食品である旨の文字を、目立つように、大きさ・色・場所などを工夫して表示する。



おおむね
20ポイント以上

※なお、科学的知見に基づいて、①又は②と同等以上の措置を講じているものは、この限りではありません。

ボツリヌス食中毒について

ボツリヌス菌が作り出す毒素を含む食品を摂取することで発症

●特徴は？	菌は土壌・水などに広く生息し、常に食品を汚染する危険性があります。熱に強い芽胞を形成しますが、菌が作り出す毒素は十分な加熱で毒性を失います。酸素が極めて少ない密封状態で増殖します。毒素は、神経筋接合部で神経伝達物質であるアセチルコリンの放出を妨げ、神経と筋肉の伝達を遮断して、筋肉が収縮せず、筋肉の麻痺が起こります。
●症状は？	物が二重に見えたり、手足に力が入りにくくなるなどの神経症状が出現し、放置すると呼吸困難などを起こして短時間で命にかかわる場合もあります。
●発症したら？	ただちに治療が必要です。すぐに医療機関に受診してください。



提供：国立感染症研究所細菌第二部

ボツリヌス菌。その毒素は「最強の自然毒素」と言われています



ボツリヌス菌による食中毒が起きた場合、直ちに死につながる可能性があります。食中毒を防ぐためには、**ボツリヌス菌を付けない、増やさない、毒素を作らせない**対策を徹底してください。

