

## 容器包装詰低酸性食品のボツリヌス食中毒対策に係る 食品規格部会での審議状況

### 1 経緯

(1) 平成 11 年に発生した容器包装詰食品によるボツリヌス食中毒<sup>1</sup>等を発端に、常温流通する容器包装詰食品によるボツリヌス食中毒対策を検討するため、平成 14 年度から厚生労働科学研究費により「容器包装詰低酸性食品のボツリヌス食中毒に対するリスク評価」の研究を開始した。

<容器包装詰低酸性食品>

pH が 4.6 を超え、かつ、水分活性が 0.94 を超える容器包装詰食品

(2) 厚生労働科学研究においては、平成 14 年度は、容器包装詰低酸性食品のうち、ボツリヌス食中毒のリスクが高いと思われる食品群である「若干の気体透過性のある容器包装に詰められた容器包装詰加圧加熱殺菌食品」(以下「レトルト類似食品」という。)について研究が行われた。

### 2 平成 15 年 6 月 19 日 食品規格部会<sup>2</sup>

平成 14 年度の研究報告書の提出に伴い、レトルト類似食品及び関連する容器包装詰加圧加熱殺菌食品 (以下「いわゆるレトルト食品」という。)について、審議を行った。

#### ○ 審議内容及びその結果

(1) レトルト類似食品の取扱いについて

論点：ボツリヌス食中毒対策として、どのような措置が必要か

結論：いわゆるレトルト食品とほぼ同程度のリスクである

講じるべき管理措置：

<sup>1</sup> 平成 11 年 8 月に千葉県内で容器包装詰の要冷蔵食品 (ハヤシライスの具) が原因と疑われるボツリヌス食中毒が発生。当該食品は加圧加熱されたものではないが、容器包装詰加圧加熱殺菌食品 (いわゆるレトルト食品) と包装形態が類似しており、冷蔵保存の表示がされていたものの、家庭内で常温保存されていた。

<sup>2</sup> 本部会は、内閣府に食品安全委員会が設立される以前に開催されたものであり、リスク評価及びリスク管理の両方について審議が行われた。

①中心部の温度を 120℃で 4 分間加熱する

②冷蔵（10℃以下）保存する

のいずれかの措置を講じるよう指導する。ただし、ボツリヌス菌接種試験によりボツリヌス毒素の産生が認められないものは除く。

（→平成 15 年 6 月 30 日付けで通知発出:委員配布資料 3-2 参照）

(2) いわゆるレトルト食品の規格基準の改正について

論点：気密性及び気体透過性の概念をどのように考えるか

①気密性：ボツリヌス菌の増殖及び毒素産生への影響

②気体透過性：ボツリヌス菌の増殖及び毒素産生並びに油脂の変敗への影響

結論：「アルミレスパウチの遮光性及び気体透過性評価検討会」の研究結果を待つこととする。

講じるべき措置：保留（研究結果を待って審議を行う。）

### 3 平成 19 年 6 月 26 日 食品規格部会

平成 14 年度から実施していた容器包装詰低酸性食品の調査研究結果がとりまとまったことから、当該食品の今後の取扱いについて審議を行った。

#### ○ 審議結果

(1) 厚生労働省の調査研究においてボツリヌス菌の接種試験を行った容器包装詰低酸性食品のうち、ボツリヌス菌の増殖又はボツリヌス毒素を産生した食品について、特に我が国固有の原材料のボツリヌス菌の汚染実態に係る追加調査を実施する。

(2) また、これまでの調査研究結果に追加調査の結果をあわせて、食品安全委員会に容器包装詰低酸性食品のボツリヌス食中毒に係る安全性評価を依頼する。