

容器包装詰低酸性食品の取扱いについて（案）

1 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の食品

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

＜管理措置（案）＞

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、以下に示す方法等により、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。

- 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加熱殺菌
- 冷蔵（10℃以下）保存
- 適切な常温流通期間の設定

3 今後の方針案

容器包装詰低酸性食品によるボツリヌス食中毒を防止するため、上記 2 の内容について、速やかに関係者に対し指導を行う。

また、今後、容器包装詰低酸性食品について、上記 2 の内容の規格基準を設定することについて、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼する。