

食安基発0802第4号  
食安監発0802第5号  
平成24年8月2日

各 検疫所長 殿

医薬食品局食品安全部基準審査課長  
監視安全課長  
(公印省略)

容器包装詰低酸性食品に関するボツリヌス食中毒対策について

標記については、平成20年6月17日付け食安基発第0617004号及び食安監発第0617004号にて、容器包装詰低酸性食品がボツリヌス菌に汚染された場合、人命にかかわる重篤なボツリヌス食中毒を引き起こす可能性があることから、適切にボツリヌス食中毒の防止対策が実施されるよう、輸入者等に対して周知及び指導をお願いしてきたところです。

これまで、食品等事業者における対応状況を調査したところ、一部の食品で対策が十分ではなく、それらの食品について改善をお願いしているところです。今般、こうした対応状況について、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会において審議した結果、引き続き容器包装詰低酸性食品についてボツリヌス菌による食中毒対策の周知、徹底が必要とされました。

ついては、容器包装詰低酸性食品を取り扱う輸入者等に対し、別紙のボツリヌス食中毒の防止対策のより一層の周知及び指導をお願いします。

なお、関係業界団体の長に対し、別添のとおり通知していることを申し添えます。

(別紙)

#### 1 容器包装詰低酸性食品の定義

容器包装に密封した常温流通食品のうち、pH が 4.6 を超え、かつ、水分活性が 0.94 を超えるものであって、120° 4 分間に満たない条件で殺菌を行ったもの。

殺菌は、容器包装に詰める前後を問わない。

#### 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

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、以下の(1)又は(2)に示す方法により、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。

(1) 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殺菌

(2) 冷蔵 (10° 以下) 保存

なお、(1) 又は (2) 以外の対策を講じる場合については、科学的知見に基づき、ボツリヌス食中毒防止対策を考慮した適切な常温流通期間の設定を行う等、(1) 又は (2) と同等以上の措置を食品等事業者自らの責任において講じること。

(参考)

平成 24 年 7 月 27 日開催 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会 資料 2

「食品等事業者における容器包装詰低酸性食品に関するボツリヌス食中毒の対応状況について」

URL: <http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000002g7fr.html>



食安基発0802第1号  
食安監発0802第2号  
平成24年8月2日

各（個別）業界団体の長（別紙の1から記載） 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長

監視安全課長

#### 容器包装詰低酸性食品に関するボツリヌス食中毒対策について

標記については、平成20年6月17日付け食安基発第0617001号及び食安監発第0617001号にて、容器包装詰低酸性食品がボツリヌス菌に汚染された場合、人命にかかわる重篤なボツリヌス食中毒を引き起こす可能性があることから、適切にボツリヌス食中毒の防止対策が実施されるよう、当該食品を取り扱う貴会会員に対して指導をお願いしてきたところです。

これまで、貴団体等の協力を得て、食品等事業者における対応状況を調査したところ、一部の食品で対策が十分ではなく、それらの食品について改善をお願いしているところです。今般、こうした対応状況について、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会において審議した結果、引き続き容器包装詰低酸性食品についてボツリヌス菌による食中毒対策の周知、徹底が必要とされました。

については、当該食品を取り扱う貴会会員に対し、別紙のボツリヌス食中毒の防止対策のより一層の周知及び指導をお願いします。

なお、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品及び容器包装詰加圧加熱殺菌食品については、現行の規格基準において、ボツリヌス菌の増殖等を考慮した加熱殺菌基準や保存基準が定められていることから、本指導の対象とはならないことを申し添えます。

(別紙)

## 1 容器包装詰低酸性食品の定義

容器包装に密封した常温流通食品のうち、pH が 4.6 を超え、かつ、水分活性が 0.94 を超えるものであって、120° 4 分間に満たない条件で殺菌を行ったもの。

殺菌は、容器包装に詰める前後を問わない。

## 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

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、以下の(1)又は(2)に示す方法により、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。

(1) 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殺菌

(2) 冷蔵 (10° 以下) 保存

なお、(1) 又は (2) 以外の対策を講じる場合については、科学的知見に基づき、ボツリヌス食中毒防止対策を考慮した適切な常温流通期間の設定を行う等、(1) 又は (2) と同等以上の措置を食品等事業者自らの責任において講じること。

(参考)

平成 24 年 7 月 27 日開催 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会 資料 2

「食品等事業者における容器包装詰低酸性食品に関するボツリヌス食中毒の対応状況について」

URL: <http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000002g7fr.html>

## 1 業界団体

No.	団体名
1	無添加食品販売協同組合
2	全日本菓子協会
3	全国菓子工業組合連合会
4	全日本カレー工業協同組合
5	日本スープ協会
6	公益社団法人 日本缶詰協会
7	社団法人 日本フードサービス協会
8	公益社団法人 日本べんとう振興協会
9	一般社団法人 日本弁当サービス協会
10	全国総菜宅配協会
11	全国マヨネーズ・ドレッシング類協会
12	社団法人 日本植物蛋白食品協会
13	日本ベビーフード協議会
14	全国ふりかけ協会
15	全国みりん風調味料協議会
16	風味調味料協議会
17	日本アミノ酸液工業会
18	食品新素材協議会
19	新食品会
20	製粉協会
21	日本醤油協会
22	一般社団法人 日本パン工業会
23	全日本パン協同組合連合会
24	全国米菓工業組合
25	社団法人 全国包装米飯協会
26	公益社団法人 日本炊飯協会
27	日本フラワーペースト工業会
28	全国農業協同組合連合会
29	全国珍味商工業協同組合連合会
30	全国調理食品工業協同組合
31	日本わかめ協会
32	日本生活協同組合連合会
33	財団法人 日本こんにやく協会
34	全国水産加工業協同組合連合会
35	全国餅工業協同組合
36	一般社団法人 全国トマト工業会
37	青果物カット事業協議会
38	一般社団法人 日本加工食品卸協会
39	社団法人 日本外食品卸協会
40	一般社団法人 日本即席食品工業協会
41	社団法人 日本惣菜協会
42	全日本漬物協同組合連合会
43	全国和菓子協会

## 2 業界団体

No.	団体名
1	財団法人 食品産業センター
2	社団法人 日本食品衛生協会
3	公益社団法人 日本輸入食品安全推進協会