

食の安全サポーター情報配信（平成24年11月28日）

食の安全・安心の推進に御協力いただき、厚くお礼申し上げます。

今回の配信は、

「真空パック詰め食品のボツリヌス食中毒対策について」
の情報です。



平成24年3月に鳥取県内で、真空包装された食品によるボツリヌス食中毒が発生しました。ボツリヌス菌が作り出す毒素は非常に強く、重篤な場合は死亡することもあります。

食品の保存方法に注意しましょう！！

真空パックなど密封された食品の中には、常温で保存できる容器包装詰加圧加熱殺菌食品（いわゆるレトルトパウチ食品）と類似した包装形態ですが冷蔵保存が必要な食品があります。

容器包装詰加圧加熱殺菌食品は、気密性のある容器に密封された後、加圧加熱殺菌がされ、微生物を死滅させているので、常温で保存することができます。この食品の包装には「容器包装詰加圧加熱殺菌食品である旨」の表示がされています。

一方、外見は同じように密封された食品でも、加圧加熱殺菌をしていないため、微生物が生存しており、冷蔵保存が必要な食品があります。ボツリヌス菌は、酸素が少ない状況で増殖し、毒素を作り出すため、このような食品を常温で放置しておくと、生存していたボツリヌス菌が毒素を作り、食中毒の原因になることがあります。食中毒を防ぐために、**食品の表示をしっかりと確認し、記載された方法で保存するようにしましょう。**

☆詳しくはチラシをご覧ください。

バックナンバーはこちらから

<http://www.pref.okayama.jp/hoken/seiei/foodsafety/hpanzen.htm>

