組合長・特別会員 様

小田原食品衛生協会長

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

当協会の事業運営につきましては、日ごろからご協力を賜り厚くお礼申し上げます。 さて、標記のことについて、神奈川県食品衛生協会を通じて神奈川県健康医療局生 活衛生部生活衛生課長から、次のとおり通知がありました。

つきましては、貴組合員並びに従業員への周知方よろしくお願いいたします。

国通知の概要

食品表示基準では、ボツリヌス食中毒の発生を防止するために、摂氏 10 度以下での保存を要する容器包装詰低酸性食品に基準を定めている。

一方、自主回収の届出から、冷蔵保存を意図した容器包装詰低酸性食品を誤って 常温で保存したものを販売したことによる自主回収事例が散発している。

このことから、改めて食品等事業者に「要冷蔵」の文字等冷蔵を要する食品である旨を示す文字を表示し、その文字は容器包装の表面に分かりやすい大きさ、色彩等工夫して表示し、要冷蔵食品であることが消費者等に明確にわかるようすることを周知願いたい。

県ホームページ

「ボツリヌス食中毒について」

https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/cnt/f6576/p506238.html