4食生第409号
令和5年（2023年）2月2日

関係団体の長　様

長野県健康福祉部長
（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（通知）

このことについて、令和5年1月30日付け消食表第32号及び薬生食監発0130第2号により、消費者庁食品表示企画課長及び厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長から別添写しのとおり、通知がありましたので、御了知いただくとともに、関係事業者への周知について御配意願います。

記

○ 食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）
・「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する。（別表第19（第4条、第5条関係））
・別表第19に規定する冷蔵を要する食品である旨を示す文字は、容器包装の表面に、分かりやすい大きさで表示する。（別表第20（第8条関係））

○ 食品表示基準について（平成27年3月30日付け消食表第139号消費者庁次長通知）
一括表示の保存方法の欄に摂氏10度以下で保存しなければならない旨を表示するとともに、要冷蔵食品であることが消費者等に明確に分かるように、加えて、容器包装のおもて面に冷蔵を要する食品である旨の文字（「要冷蔵」等）をわかりやすい大きさ（おおむね20ポイント以上）で、色彩、場所等を工夫して表示すること。

参考）厚生労働省ホームページ

○ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
・スーパーマーケットにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
・多店舗展開を図る食品小売事業者におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 等
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

食品・生活衛生課　食品衛生係
（課長）久保田耕史　（担当）荒川知幸
直通電話　026-235-7155
FAX　026-232-7288
E-mail　shokusei@pref.nagano.lg.jp

消食表第32号
薬生食監発0130第2号
令和5年1月30日

各 都道府県 保健所設置市 特別区 衛生主管部（局）長 殿

消費者庁食品表示企画課長
（公印省略）
厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長
（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

日頃から、食品安全行政の推進に御協力いただき感謝申し上げます。

さて、食品表示法（平成25年法律第70号）第4条第1項の規定に基づき定められた食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）及び「食品表示基準について」（平成27年3月30日付け消食表第139号消費者庁次長通知）では、ボツリヌス食中毒の発生を防止するため、「容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏120度で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする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食品（以下「容器包装詰低酸性食品」という。）」について、基準を定めています。

一方、令和3年6月1日から、食品表示法及び食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく自主回収の届出制度が施行されているところですが、冷蔵での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見されます。容器包装詰低酸性食品であるにもかかわらず、当該食品容器包装の表（おもて）面に「要冷蔵」である旨が分かりやすい大きさで表示されていないものについては、食品表示基準違反に該当するとともに、適切な温度管理がなされないことにより、ボツリヌス食中毒等、重篤な食中毒の要因にもなり得ます。

このことから、改めて下記事項について、食品等事業者に対する周知・指導をお願いします。また、流通・販売事業者に対しては、食品等事業者団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書等を参考に、商品の温度管理も含め、HACCP に沿った衛生管理の徹底に努めるよう、消費者に対しては、当該製品の表示事項を十分確認して、適切に取り扱うよう一層の啓発をお願いします。

記

○　食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）

- 「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する。（別表第 19（第４条、第５条関係））
- 別表第 19 に規定する冷蔵を要する食品である旨を示す文字は、容器包装の表面（おもて）に、分かりやすい大きさで表示する。（別表第 20（第８条関係））

○　食品表示基準について（平成 27 年３月 30 日付け消食表第 139 号消費者庁次長通知）

一括表示の保存方法の欄に摂氏 10 度以下で保存しなければならない旨を表示するとともに、要冷蔵食品であることが消費者等に明確に分かるように、加えて、容器包装のおもて面に冷蔵を要する食品である旨の文字（「要冷蔵」等）をわかりやすい大きさ（おおむね 20 ポイント以上）で、色彩、場所等を工夫して表示すること。

参考）厚生労働省ホームページ

- HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
    - スーパーマーケットにおける HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
    - 多店舗展開を図る食品小売事業者における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書　等

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html