

生 衛 第 3773 号
令和 5 年(2023 年)2 月 7 日

公益社団法人佐賀県食品衛生協会 会長
公益財団法人佐賀県生活衛生営業指導センター 理事長
佐賀県旅館ホテル生活衛生同業組合 理事長
佐賀県料理業生活衛生同業組合 理事長
佐賀県飲食業生活衛生同業組合 理事長
佐賀県食肉生活衛生同業組合 理事長
公益財団法人佐賀県食鳥肉衛生協会 理事長

様

佐賀県健康福祉部生活衛生課長

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（通知）

日頃から、本県の食品衛生行政に御理解・御協力をいただき厚くお礼申し上げます。
令和 5 年 1 月 30 日付けで消費者庁食品表示企画課及び厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課から別添のとおり通知がありましたので、お知らせします。
つきましては、貴会員、貴組合員へ下記事項の情報提供について御理解、御協力をお願いします。

記

1. 対象食品

容器包装詰低酸性食品：

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。

2. 対象事業者及び留意事項等

(1) 容器包装詰低酸性食品に表示を行う事業者

一括表示の保存方法の欄に 10℃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わかるように、「要冷蔵」の文字等を容器包装の表面に、分かりやすい大きさ（20 ポイント以上）で表示する

こと。

(2) 流通・販売業者

商品の温度管理を含め、HACCPに沿った衛生管理の徹底に努めること。

佐賀県健康福祉部生活衛生課

食品安全衛生担当

TEL : 0952-25-7077

FAX : 0952-25-7303

E-mail : seikatsueisei@pref.saga.lg.jp