

容器包装詰低酸性食品の食中毒リスク

長期間保存するため気体透過性の低い容器包装に密封した食品には、真空パックや缶詰、瓶詰等があり、フードロス対策やおいしさ保持等のさまざまな目的で商品化されています。

たとえ密封包装した食品であっても、120℃で4分間以上の加熱殺菌を行わないと、そのpHが4.6を超えて酸性の程度が低く、かつ、水分活性が0.94を超えるもの（容器包装詰低酸性食品）では、常温で保存することで命にかかわるボツリヌス食中毒を引き起こすリスクがあります。

対策として、次のどちらかを実施しましょう。

- ①中心部まで十分に殺菌（120℃で4分間の加圧加熱殺菌、いわゆるレトルト加工）
- ②生産から消費まで10℃以下で管理・保存し、冷蔵を要する食品である旨を大きく表示

環農水研では、容器包装詰食品の試作に分析機器や加工機器をご利用いただけます。

※加工食品の消費期限及び賞味期限を保障するための微生物検査は実施していません。

pHメーター



第48号 [pHメーターのご紹介](#)



水分活性測定器



第5号 [保存性を数値化できます。](#)
～水分活性測定装置～



第38号 [食品の微生物制御に関する研究のご紹介](#)



加工機器



第41号 [容器包装詰食品の加熱殺菌について](#)
～試作ご利用できる加工機器～



<参考>

消費者庁「容器包装詰低酸性食品のボツリヌス食中毒対策のポイント」

https://www.caa.go.jp/publication/pamphlet/aassets/food_labeling_cms202_23083_0_03.pdf

・環農水研の加工機器や分析機器を用いた試作や試験研究などをご依頼いただけます。

詳細は、右記の環農水研ホームページをご覧ください。

・お問合せは、
食と農の研究部 **食品グループ**（072-979-7063）まで。

<技術支援制度詳細>

<http://www.knsk-osaka.jp/nourin/shien/openlabo/>



環境農林水産総合研究所 技術支援制度

検索

