

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R5. 2. 8）」

---

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第180号 令和5年2月8日

---

## 1 密封食品によるボツリヌス食中毒に注意しましょう！

---

真空パックなどの密封食品でも、常温で放置するとボツリヌス菌が増殖し、命にかかわる食中毒の原因になることがあります。

密封食品のうち、「レトルトパウチ食品」と記載されているものは、微生物が殺菌されているため、常温保存が可能です。一方、「要冷蔵」や「10℃以下で保存してください」などの表示がある密封食品は、冷蔵庫などでの適切な保存が必要です。また、ボツリヌス菌が作り出す毒素は、加熱により毒性を失うため、食べる前に十分な加熱を行うことも効果的な予防策です。

食品の表示をしっかりと確認して、適切に冷蔵保存や加熱調理をしてください。

※真空パックなどの密封食品で、膨張していたり、異臭がある場合は、菌が増殖している可能性があるため、絶対に食べないようにしてください。

### ◆ボツリヌス食中毒対策に関する消費者向けリーフレット(厚生労働省HP)

[https://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/dl/leaflet\\_241105\\_01.pdf](https://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/dl/leaflet_241105_01.pdf)

---

○添付ファイル（PDF）を開くには AcrobatReader が必要です

お持ちでない場合は、以下よりダウンロードしてください。

<http://www.adobe.com/jp/products/acrobat/readstep2.html>

○メールマガジンのバックナンバーはこちら

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/1364.html>

○配信中止・配信先変更

<mailto:c11222@pref.gifu.lg.jp> までお知らせください。

---

[ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン]

編集・発行：岐阜県健康福祉部生活衛生課

〒500-8570 岐阜県岐阜市藪田南 2-1-1

電話：058-272-8284 FAX：058-278-2627

E-mail：c11222@pref.gifu.lg.jp

---