

消費者
の皆さまへ

しっかり表示を見て保存・調理を行いましょう

真空パックなどの密封食品でも命にかかわる食中毒が発生することがあります。

真空パックなどの密封食品*でも常温で放置しておくと、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。包装の表裏の表示を確認して、適切な冷蔵保存や加熱調理をしてください。

*「レトルトパウチ食品」と記載されているものは常温保存可能です。

冷蔵保存

「要冷蔵」「10℃以下で保存してください」などの表示がある場合は、冷蔵庫などでの適切な保存が必要です。購入したら寄り道せずまっすぐ帰り、すぐに冷蔵保存してください。

<表面 表示例>



<裏面 表示例>

名称	〇〇〇〇〇〇
原材料名	△△△△、×××、□□□□、☆☆☆、・・・
内容量	100g
賞味期限	20XX.X.X
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	株式会社△△食品 東京都〇〇市〇〇

! 真空パックなどで、膨張、異臭のある場合は、菌が増殖している可能性があります。絶対に食べないようにしてください。

! 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食中毒の大切な予防策です。

ボツリヌス食中毒について

ボツリヌス菌が作り出す毒素を含む食品を食べることで発症します。

●特徴は？	菌は土壌・水などに広く生息し、常に食品を汚染する危険性があります。熱に強い芽胞を形成するが、菌が作り出す毒素は十分な加熱で毒性を失います。酸素が極めて少ない密封状態で増殖します。毒素は、神経筋接合部で神経伝達物質であるアセチルコリンの放出を妨げ、神経と筋肉の伝達を遮断して、筋肉が収縮せず、筋肉の麻痺が起こります。
●症状は？	物が二重に見えたり、手足に力が入りにくなるなどの神経症状が出現し、放置すると呼吸困難などを起こして短時間で命にかかわる場合もあります。
●発症したら？	ただちに治療が必要です。すぐに医療機関を受診してください。

提供：国立感染症研究所細菌第二部

ボツリヌス菌。その毒素は「最強の自然毒素」と言われています

症状を感じたら、すぐに医療機関を受診してください。