

# 食べものの ミミより情報

2024年  
春号  
Vol. 51

## 常温保存？要冷蔵？

### その真空パック包装食品

近年、冷蔵、冷凍技術の発展や、真空包装の機械が手軽に手に入るようになったことから、いろいろな真空パック包装食品が販売されるようになりました。

しかし、レトルトパウチ食品と、要冷蔵の真空パック包装食品との見た目が似ているため、保存方法を間違えると命にかかわる食中毒の原因になることがあります。

食品表示を確認して、適切な温度で保存しましょう。



レトルトパウチ食品である旨

食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌

**常温(室温)保存可能**

※直射日光のあたらないところで保存しましょう。

名称	●●
原材料名	~~~~/~~~~
内容量	~~~~
賞味期限	〇年〇月〇日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製造者	〇〇〇株式会社 東京都町田市中町〇-〇-〇

## 必ず冷蔵庫へ！

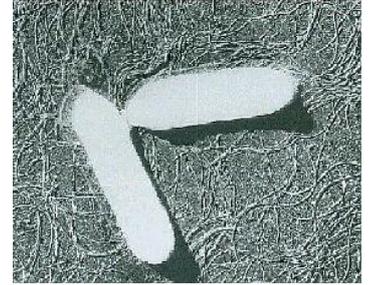


# ボツリヌス菌

真空パックなど密封した食品で、要冷蔵や要冷凍のものを常温で放置すると、ボツリヌス菌が増殖し、産生された毒素で命にかかわる食中毒を引き起こすことがあります。

## 【ボツリヌス菌とは】

特徴	ボツリヌス菌は、土壌や水に生息し、酸素の少ない環境（密封包装されたもの）のなかで増殖します。
症状	ボツリヌス菌の毒素は、「 <b>最強の自然毒素</b> 」といわれ、物が二重に見える、手足に力が入りにくくなるなどの神経症状を引き起こし、最悪の場合、呼吸困難を引き起こして命にかかわることがあります。



ボツリヌス菌  
東京都保健医療局「食品衛生の窓」  
ホームページから引用

## ！ 注意 ！

もし、包装容器が膨張していたり、食品から異臭がしたりしたときは、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！！**

## 【コラム】消費期限と賞味期限との違いを確認しましょう。

消費期限	賞味期限
弁当、調理パン、生菓子など比較的品質の劣化しやすい食品に表示されます。 <b>期限が過ぎた食品は食べないようにしましょう。</b>	スナック菓子、即席めん類、缶詰など品質の劣化が比較的穏やかな食品に表示されます。 <b>賞味期限を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありません。</b>
定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のこと。	定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のこと。

## ！気をつけたいポイント！

消費期限、賞味期限ともに、定められた方法により保存し、開封する前の状態での期限を示しています。開封後は期限にかかわらず、速やかに消費するようにしましょう。

### 食中毒予防の3原則

手洗い

二次汚染防止

温度管理

すぐ食べる

十分な加熱

洗浄・消毒

🍷 食中毒原因菌等を「つけない！」「ふやさない！」「やっつける！」

■発行：町田市 ■編集：町田市保健所 生活衛生課 食品衛生係

東京都町田市中町2-13-3 保健所中町庁舎 電話：042-722-7254(直通) FAX:042-722-3249