



一般財団法人 日本食品検査
Japan Food Inspection Corporation

ボツリヌス接種試験のご案内

～食基発第0630002号、食監発第0630004号「容器包装詰食品に関するボツリヌス食中毒対策について」に基づく試験を実施しています～

- 試験方法：食基発第0630002号、食監発第0630004号「容器包装詰食品に関するボツリヌス食中毒対策について」に準ずる
- 対象：pHが4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超えるものであって、120℃4分間に満たない条件で加圧加熱殺菌している容器包装詰低酸性食品等

【ボツリヌス接種試験概要】

当法人では、A型（62A株を含む）およびB型毒素型ボツリヌス菌の供試菌株を用い、これら菌株より調製した芽胞を、ご依頼いただきます検体に接種後、恒温下で保存します。保存された検体は、接種直後、ガスの発生時、品質保持期間終了時、品質保持期間の1.5倍を経過した時の4回の時期に、細菌試験および毒素検出検査（マウスアッセイ）を行います。その結果、全ての検体からボツリヌス毒素が非検出であれば、ご依頼の検体においてボツリヌス菌食中毒の発生の恐れがないものとみなし、通知の管理措置対象外になります。

（当法人では、B型菌のうち213 B株の実施ができないため、平成15年6月30日付、食基発第0630002号、食監発第0630004号「容器包装詰食品に関するボツリヌス食中毒対策について」に準ずる試験として証明書を提出いたします。）



ボツリヌス接種試験手数料（ご相談下さい）

ボツリヌス菌は感染症法（平成19年施行）で二種病原体等に特定されています。当法人は、厚生労働大臣により所持を許可され、二種病原体等を取り扱うことができる登録検査機関です。

詳細・お問い合わせは裏面をご覧ください

Q-1: ボツリヌス菌とは、どんな菌ですか？

A: 土壌や海・湖・川の泥砂中等の自然界に広く存在します。耐久型または休眠型とも呼ばれる熱に強い芽胞の型で長期間存在するため、農・畜・水産物等の様々な原材料を汚染する心配があります。ボツリヌス菌は偏性嫌気性菌であり、酸素を必要とせず増殖できます。酸素がない状態におかれると、発芽及び増殖がおこり、毒素が産生されます。この毒素は自然界で最強の毒素で、1gで100万人分の致死量と言われています。

Q-2: どんな食品に発生しやすいのですか？

A: ボツリヌス菌は酸素がない状態の食品が原因となりやすく、容器包装詰低酸性食品（pH4.6を超え、かつ水分活性が0.94を超えるもの）・瓶詰め・缶詰・レトルト食品類似品等で発生する可能性があります。国内の中毒食品例は、「いずし」「からし蓮根」「あずきばっとう」等です。また、最近では「蜂蜜」による乳児ボツリヌス症が報告されました。

Q-3: 容器包装詰低酸性食品によるボツリヌス菌食中毒の対策及び予防方法は？

A: ボツリヌス菌の芽胞は、自然界に広く存在している可能性があるため食品原材料への汚染防止は難しいと言えます。そのため、食品中の①ボツリヌス菌を除去する、②ボツリヌス菌の増殖を抑える、③ボツリヌス毒素の産生を防止する、ことが重要となってきます。厚生労働省が通知で要請している食中毒対策は以下の(1)(2)に示す方法です。

(1) 中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法での殺菌

(2) 冷蔵(10℃以下)保存

ただし、試験概要でも記した通り、ボツリヌス接種試験によりボツリヌス毒素の産生が認められないものにあってはこの限りではありません。

● お見積り・お問い合わせ ●

専門の担当者がご相談に応じます。どなた様も、ぜひお気軽にお問い合わせください。

022-254-8991

受付：平日9:00~18:00

〒983-0014

宮城県仙台市宮城野区高砂1-24-18

一般財団法人 日本食品検査 仙台検査所

<http://www.jffic.or.jp/>

