

食品衛生だより

平成29年度 検査所だより

川崎市中央卸売市場
食品衛生検査所
Tel: 975-2245

平成29年12月発行 (vol.3)

年末一斉監視が始まりました！
より一層、食品の衛生確保に御協力をお願いします。



ノロウイルスによる食中毒に注意！



神奈川県ノロウイルス食中毒警報発令中

(平成29年12月4日～平成30年3月31日まで)



冬期はノロウイルス食中毒に注意が必要です。

ノロウイルス食中毒は、ウイルスが蓄積したカキ等の二枚貝を加熱不十分で喫食することでも発生しますが、食品取扱者がノロウイルスに感染した状態で食品を取り扱い、ノロウイルスのついた食品を喫食することで食中毒が発生する事が多いと言われています。

ノロウイルスに感染しても自覚症状がない場合があります、知らずに食品を汚染してしまふことがあります。

ノロウイルス食中毒 予防のポイント

【調理する人の健康管理】

- 下痢や嘔吐等の症状がある時は食品を直接取り扱う作業をしない。
- ノロウイルスに感染しないよう食べものや周囲の人の健康状態に注意する。



【作業前の手洗い】

- 手洗いのタイミングは、トイレに行った後、調理室に入る前、料理の盛り付け前、次の調理作業に入る前、加熱工程のない食品を扱う時が重要。
- 汚れの残りやすい、指の間、親指の周り、指先、手首、手の甲は念入りに！



【調理器具の消毒】

- 調理器具は洗剤等で十分洗浄する。
- 器具消毒には約200ppmの濃度の次亜塩素酸ナトリウムや85℃1分以上の加熱が有効。

要確認

届出が必要なふぐ加工製品の販売について

条例第14条の規定による届出を要するふぐ加工製品（ふぐの処理がされたものを調理し又は加工したものであって容器包装に入れたもの）を販売できるのは、ふぐ認証施設とふぐ加工製品の取扱い等の届出施設のみです。

条例第14条の規定による届出を要するふぐ加工製品



- (1) ふぐの内臓を除去し、皮を剥いたもの（みがきふぐ等）
皮を剥がずに内臓のみを除去したものやふぐの処理が不完全なものは、
ふぐ加工製品とは認められません。

- (2) 精巢



皮が有毒部位とされるフグは、ヒレも有毒部位となるので販売出来ません。

★皮が有毒なフグ

クサフグ、ゴマフグ、ショウサイフグ、マフグ等

- (3) ふぐ刺身

- (4) その他

ふぐちり、雑炊、唐揚げ、天ぷら材料、三枚おろし、ひれ等の
塩分3%以下及び水分50%を超える鮮魚に該当するもの、
ふぐ皮や正身をゆがいた「ゆびき」等

届出のない店舗では大部分のふぐ加工製品を取り扱うことができません！
取り扱う商品には十分注意して下さい。

表示も注意して下さい！

条例第14条の規定による届出を要するふぐ加工製品は、食品表示法に基づく表示項目に加えて、容器包装の見やすい箇所に以下の表示が必要です。

- 完全に除毒されたみがきふぐなどは「神奈川県条例に基づくふぐ処理済」の文字
- 精巢は、「精巢」である旨

*****衛生講習会を実施しました*****

11月1日（水）に飲食店の営業者・従事者を対象に食中毒の発生状況や食中毒予防方法について衛生講習会を実施しました。

衛生に関することで取り上げてほしいテーマを随時募集しています。市場内食品衛生監視員に気軽にお声がけください。