

食品衛生だより

平成30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

市場の皆さん、日頃から検査所業務に御協力いただきありがとうございます。まだまだ寒い日が続きますが、引き続き体調管理に気をつけて食品の衛生的な取扱いを行っていただくよう、よろしくお願いします。

HACCP (ハサップ) って何？



最近、HACCPという言葉聞いたけど、どういう意味か教えて欲しいな。市場にも関係があるの？

はい。市場にも関係があります。今後、**食品等事業者はすべてHACCPに沿った衛生管理を行うこととなります。**では、HACCPとは何なのか？基礎的な部分を説明いたしましょう！



HACCPとは何？

HACCPは日本語で「危害要因分析重要管理点」と言います。食品を安全（食中毒防止、異物防止等）に提供するためのシステムです。食中毒防止のためにNASA（米国航空宇宙局）が1960年代に開発しました。

なぜHACCPなのか？

「食中毒が減少しないこと」「食品流通のグローバル化に伴い、日本の食品衛生と国際標準との整合性が求められること」などにより、食品衛生法が改正されHACCPに沿った衛生管理が行われることになりました。

何をするの？

重要！！

作業ごとの手順を統一して「**文書化（マニュアル化）**」し、衛生管理等に関して実施した事実や結果等を「**記録**」することが特徴です。つまり「**衛生管理**」を「**見える化**」することです。

今後のスケジュールは？

重要！！

今年の夏までに政省令が公布され、施行日（HACCPスタート日）が決定されます。ただし施行日から1年間は猶予期間が設定される予定です。これらから、少なくとも**2021年前半**には**完全施行**になると思われます。

上で示した「**衛生管理**」の「**見える化**」には、「日々の日常的な衛生管理」と「文書化」、そして「記録」が大変重要です。

これを踏まえて、まずは基本的なこと（手洗い・健康確認・温度の記録等）から始めてみてはいかがでしょうか？



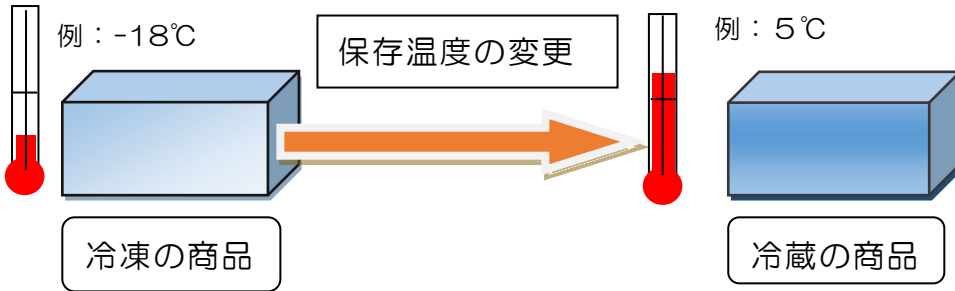
今後も検査所だより等で最新情報を発信していきます。



食品の表示に関する注意事項

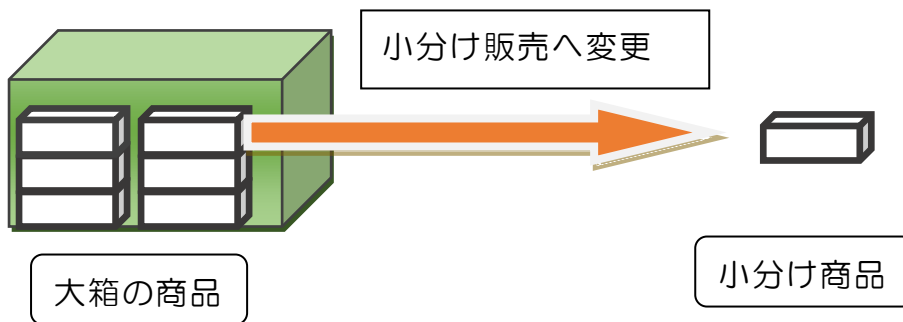
表示は、商品に関する重要な情報です。重要な事例・注意すべき事例について以下の通りまとめました。販売している商品の表示について、今一度確認してみましょう！

① 温度帯変更商品に期限等表示がない事例



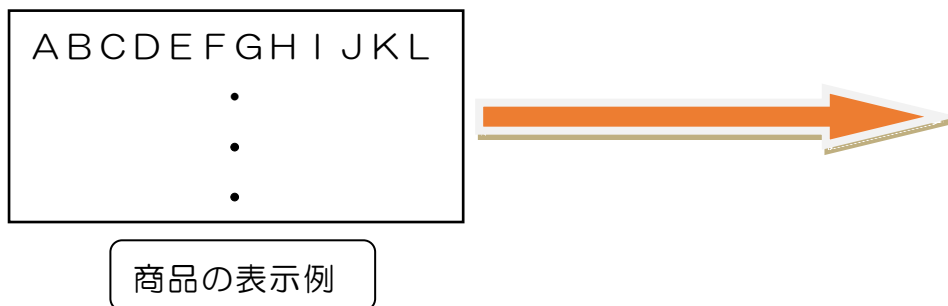
冷凍から冷蔵へ温度帯を変更した場合、メーカーの指示に従った消費期限又は賞味期限、保存方法を商品に表記し、その記録（いつ変更したか）も店に残します。

② 小分け商品に表示がない事例



大箱の商品を小分けして販売する場合、小分け商品にも原則として表示が必要となります。

③ 日本語表示がない事例



日本語表示が必要です。輸入食品であっても日本語で表記します。

表示に関するルールは他にもたくさんあります。食品表示基準 Q&A などよく確認し、販売するようよろしくお願ひします。

廃棄物の適正管理について

カラスや猫等が店舗に近寄らないよう、廃棄物は適正に管理しましょう。たとえば魚腸骨は魚腸骨集積所へ廃棄するなど、餌になるような廃棄物を放置しないようお願いします。

また、閉店後は店舗内を清掃し衛生的な状態を維持しましょう！！