

現在年末一斉監視中です！

食品衛生だより

令和元年度 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

令和元年12月発行 (vol.3)

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。
現在、**年末一斉監視中**です。年末に向けて食品の流通量が増えてきますが、
より一層、衛生的な取扱いをお願いします。

ノロウイルス食中毒警戒情報が神奈川県から発令されました。
発令期間は、令和元年12月9日(月)から令和2年3月31日(火)までです。

ノロウイルスを原因とする食中毒は、毎年秋から冬にかけて多く発生しています。食品等の取扱いと体調管理には十分に注意してください。

管理棟1Fに
掲示中です！



注意

食品表示法 最終チェック!!!

～経過措置は2020年3月まで～

平成27年4月1日に食品表示法が施行されましたが、経過措置期間までは、旧基準による表示も認められていました。しかし、令和2年4月からは新基準の表示しか使用できません。

食品の区分	食品表示法施行前の旧基準による表示が認められる期間
加工食品（一般用・業務用）	令和2年3月31日までに ・一般用：製造（又は加工・輸入）されるもの ・業務用：販売されるもの
添加物（一般用・業務用）	
生鮮食品（一般用）	平成28年9月30日までに販売されるもの （経過措置期間は終了しています）

※経過措置期間中は、旧基準による表示も認められますが、**旧基準と新基準の表示方法が混在された表示は原則認められません。**

＜旧基準からの変更点（抜粋）＞

1. アレルギー表示に係るルール改善

特定加工食品及びその拡大表記を廃止し、より広範囲の原材料について、アレルギーを含む旨の表示を義務付けました。また、個別表示を原則とし、例外的に一括表示を可能としました。

2. 栄養成分表示の義務化

原則として、全ての消費者向け加工食品及び添加物への栄養成分表示を義務付けました。

3. 表示レイアウトの改善

①表示可能面積がおおむね30cm²以下の場合

- ・安全性に関する表示事項（名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所、アレルギー及びL-フェニルアラニン化合物を含む旨）は、省略できません。
- ・食品関連事業者の氏名又は名称及び住所を表示しなくてもよい場合、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称は省略することはできません。

②原材料名又は添加物

原材料と添加物の区分を明確に表示する必要があります。（「/」で区切るか、改行を行う。）

4. 製造所固有記号

平成28年3月31日までに届出を行った製造所固有記号は令和2年4月1日以降、使用できません。新基準に基づく製造所固有記号の届出を行って下さい。

ふぐの白子による食中毒事件

今年10月、新潟県新潟市で「ふぐの白子」による食中毒事件が発生しました。原因となった「ふぐの白子」は食品の販売や加工を行う佐渡市の会社が飲食店に出荷した物で、5～6月にかけて除毒処理し、加工された物でした。こうした処理の際、毒のある部分を取り除ききれなかったか、白子に毒がある別の種類のふぐを誤って加工したとみられるとのこと。

原因物質の「ふぐ毒（テトロドトキシン）」は、水にさらす、加熱などの調理では、無（弱）毒化されることはありません！！



実施しました

飲食店営業の営業者及び従事者を対象に、食品衛生講習会を10月16日（水）に開催しました。食品衛生講習会への御意見及び御要望等、随時募集中です。

☆HACCP 手引書（関係業種のみ抜粋）

<厚生労働省 HP 掲載済み> 令和元年12月11日現在

（厚生労働省作成）

食肉製品編、水産加工品編、漬物編

（食品等事業者団体作成）

小規模な一般飲食店、漬物製造業（小規模事業者向け）、冷蔵倉庫業版、氷雪製造業（食用氷）、小規模な惣菜製造工場、水産物卸売業、水産物仲卸業、水産物小売業、食肉販売業、小規模な食肉処理業、青果物卸売業（中央卸売市場）、青果物小売業