

食品衛生だより

令和2年度 検査所だより 11月号

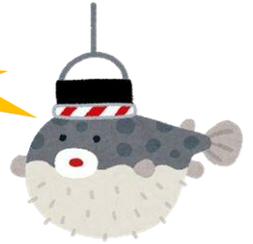
川崎市中央卸売市場
食品衛生検査所
TEL：975-2245
Fax：975-2116
mail：40kensa@city.kawasaki.jp

令和2(2020)年11月発行(vol.3)

● ふぐ加工製品販売時の注意点

ふぐ加工製品を販売できるのは、
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！

要確認



ふぐ加工製品とは？

ふぐの処理がされたもの（未処理のふぐから有毒部位を完全に除去し、人の健康を損なわないようにしたもの）を調理し、又は加工して容器包装にいったみがきふぐや、精巢など

表示も注意してください！

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」
- 精巢は、「精巢」である旨



みがきふぐの表示例 →

名称	みがきふぐ
原料ふぐの種類	標準和名 とらふぐ
原産地	〇〇県
処理年月日	令和2年10月20日
処理事業者の名称 及び所在地	(株)△△川崎水産 神奈川県川崎市〇〇区××1-1
神奈川県条例に基づくふぐの処理済	

～ 不明点は、食品衛生検査所までお問い合わせください～

◎ 食品の期限について、再確認しましょう

消費期限・賞味期限は、

未開封の状態で、**表示された保存温度を守った**場合の日付です！
開封後や決められた温度で保存していない場合は、
期限が過ぎる前であっても品質が劣化していることがあります。
保存方法を必ず守りましょう！



表示例を見てみましょう

例1

賞味期限	2020. 11. 30
保存方法	要冷凍（-18℃以下）

未開封で、**冷凍（-18℃以下）**保存
していれば、2020. 11. 30まで
品質が十分に保持されている。

例2

消費期限	2020. 10. 5
保存方法	要冷蔵（0～10℃）

未開封で、**冷蔵（0～10℃）**保存
していれば、2020. 10. 5まで
安全に食べることができる。

- 消費期限と賞味期限は異なります。

消費期限：劣化が早いものに表示、定められた方法で保存したときに
衛生上の危害が生じるおそれがない期限

賞味期限：劣化が比較のおそいものに表示、品質の保持が十分に可能な期限

HACCP 個別相談会（水産部・青果部・飲食店向け）**実施中です**
参加希望者は、市場検査所までご連絡ください！

※ 関連事業者向けには、後日開催予定です。

10月23日現在、11店舗の皆様にご参加いただきました。

