

食品衛生だより

令和2年度 検査所だより 11月号

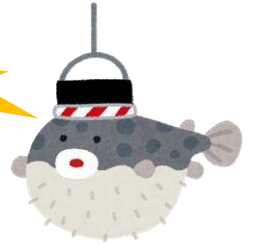
川崎市中央卸売市場
食品衛生検査所
TEL：975-2245
Fax：975-2116
mail：40kensa@city.kawasaki.jp

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。

