

食品衛生だより

令和2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2(2020)年5月発行(vol.1)

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。
今年度もどうぞよろしくお願ひいたします。

☆令和2年4月1日付け職員人事異動

人事異動に伴い、3名の異動があり、次の7名の新体制となりました。

中央卸売市場食品衛生検査所職員

野崎所長、大原課長補佐※、石丸係長

池田監視員、田中監視員、長妻監視員※、北沢監視員※ ※異動してきた職員

異動：浅井課長補佐、三^{みかめ}亀監視員、小^{ここうち}河内監視員



今年度も検査所業務への御協力をよろしくお願ひします。

検査所 HP: <http://www.city.kawasaki.jp/shisetsu/category/46-1-0-0-0-0-0-0-0-0.html>

【お願ひ】 HACCP 衛生管理計画のご提出をお願ひします

令和2年6月1日から、HACCP 制度化が開始します。

衛生管理計画を作成されましたら、検査所(管理棟2階)まで
ご提出をお願ひします。



検査所からのクイズ

テーマ：新食品表示

製造者 ○○かわさき株式会社 +AK
川崎市宮前区×××-△△△

問題：製造者固有記号の前には+をつける。
○か×か。(答は裏面)

お客様ダイアル 0120-000-000

☆令和元年度 収去検査・放射能検査の結果



・収去検査

検査の結果、規格基準違反は発見されませんでした。

	総数	微生物検査	理化学検査
検査検体数	477	421	266
検査項目数	3908	2060	1848

・放射能検査

検査の結果、基準値を超えるものは発見されませんでした。

	総数	水産物	農産物
市場（北部・南部合計）	70	24	46

☆4月1日から「新」食品表示制度へ完全移行

経過措置期間が終わり、4月1日から新たな食品表示制度が完全に施行されました。今後は、新基準での表示が必要です。

① アレルギー表示	② 栄養成分表示の義務化														
<ul style="list-style-type: none"> 原則、個別の原材料や添加物にアレルギーを表示する <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">原材料名</td> <td>〇〇〇（…、ごま油）、ゴマ、 醤油（大豆・小麦を含む）、酵母エキス（小麦を含む） 調味料（アミノ酸等）、△△（大豆由来）</td> </tr> </table> <p style="text-align: right;">※アレルギー表示は下線部</p>	原材料名	〇〇〇（…、ごま油）、ゴマ、 醤油（大豆・小麦を含む）、酵母エキス（小麦を含む） 調味料（アミノ酸等）、△△（大豆由来）	<ul style="list-style-type: none"> 容器包装に入れられた加工食品には、栄養成分を表示する <div style="display: flex; align-items: center;"> <table border="1" style="width: 150px;"> <tr> <th colspan="2">栄養成分表示 1食分あたり</th> </tr> <tr> <td>熱量</td> <td>300 kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>〇〇g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>△△g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>××g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>□□g</td> </tr> </table> </div>	栄養成分表示 1食分あたり		熱量	300 kcal	たんぱく質	〇〇g	脂質	△△g	炭水化物	××g	食塩相当量	□□g
原材料名	〇〇〇（…、ごま油）、ゴマ、 醤油（大豆・小麦を含む）、酵母エキス（小麦を含む） 調味料（アミノ酸等）、△△（大豆由来）														
栄養成分表示 1食分あたり															
熱量	300 kcal														
たんぱく質	〇〇g														
脂質	△△g														
炭水化物	××g														
食塩相当量	□□g														
③ 製造者固有記号	④ 添加物の表示														
<ul style="list-style-type: none"> 原則、同一製品を2以上の製造所で製造している場合に、届出した記号を使用できる（新基準に基づく届出が必要） 記号の前に「+」をつける <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">製造者</td> <td>〇〇かわさき株式会社 +AK 川崎市宮前区×××-△△△</td> </tr> </table> <p style="text-align: right;">お客様ダイヤル 0120-000-000</p>	製造者	〇〇かわさき株式会社 +AK 川崎市宮前区×××-△△△	<ul style="list-style-type: none"> 原材料と添加物の区分を明確にする <p>スラッシュで区分</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">原材料名</td> <td>いちご、砂糖／ゲル化剤（ペクチン）</td> </tr> </table> <p>別欄に表示</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">原材料名</td> <td>いちご、砂糖</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ゲル化剤（ペクチン）</td> </tr> </table>	原材料名	いちご、砂糖／ゲル化剤（ペクチン）	原材料名	いちご、砂糖		ゲル化剤（ペクチン）						
製造者	〇〇かわさき株式会社 +AK 川崎市宮前区×××-△△△														
原材料名	いちご、砂糖／ゲル化剤（ペクチン）														
原材料名	いちご、砂糖														
	ゲル化剤（ペクチン）														