

食品衛生だより



ふぐの混入に注意

小魚のパックにふぐの稚魚・幼魚が混入する事件が起きています。
魚介類の小分け販売時には、魚種の選別をお願いいたします。
また、販売先にも注意喚起を行いましょう。



混入していたふぐ



実際に販売された商品の写真 [ふぐが混入した真あじのパック]
令和3年8月24日 愛知県報道発表資料



こちらも要確認 ふぐ加工製品※の表示について

※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

ふぐ加工製品の届出施設で扱う製品には、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。

- ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの（いわゆるみがきふぐ）は、
「神奈川県条例に基づくふぐの処理済」
- 精巢は「**精巢**」である旨（**白子も可**）



詳しくは神奈川県ホームページをご覧ください。

（神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例について <https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/cnt/f6576/p1016110.html>）

ノロウイルス食中毒警戒情報 発令中！

対策を再確認しましょう



手洗い 全ての食中毒・感染症対策の基本です！

ノロウイルスには、アルコール消毒薬や逆性石鹼はあまり効果がありません。
正しい手洗いで物理的にウイルスを洗い流しましょう！



調理器具の洗浄・消毒

85°C以上1分間以上の煮沸消毒 もしくは 0.02% 塩素系消毒薬を使用
きれいに洗浄してから、消毒しましょう。汚い状態では、消毒効果が弱まります。



嘔吐物の適切な処理 0.1%塩素系消毒薬を使用

食品の中心部まで加熱 中心温度85~90°C以上で90秒間以上の加熱 二枚貝は要注意

健康管理 症状があるとき（下痢、熱、嘔吐など）は休む

年末年始に向けて、 食品の衛生的取扱いと正しい表示を徹底してください

温度管理

- 冷蔵庫・冷凍庫に入れる必要のある商品は、冷蔵庫・冷凍庫の大きさに見合った量を仕入れましょう。
- 発泡スチロールには、十分な量の氷、保冷材やドライアイスを詰めましょう。

食品表示

- 大箱で仕入れて、小売り販売するときはそれぞれのパッケージに表示が必要です。
- 期限を別に記載する必要がある商品には、忘れずに期限表示をつけてください。
特に、温度帯を変更して販売するときは、正しい期限を表示してください。

例

冷凍（-18°C 以下）で仕入



解凍後、冷蔵（10°C 以下）で販売



解凍後の期限表示は、
10°C 以下で7日以内です。



解凍日から7日以内の
期限が枠外に必要！

消費期限	枠外に記載
------	-------

12月1日~31日は年末食品一斉監視期間です

