

食品衛生だより

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

★夏期食品一斉監視を実施中です



食中毒の発生防止及び不良食品を排除するため、監視指導を強化しています。



皆様には引き続き温度管理等、衛生管理をお願いいたします。



ヨロシク
オネガイシマス

川崎市食品安全推進
キャラクター
「ハムッ店长」

★加工食品における原料原産地表示について

令和4年3月発行の食品衛生だより※でご紹介した「加工食品における原料原産地の表示」について、今回他の表示方法についてご紹介します。

(※過去発行分の食品衛生だよりは、裏面下部の食品衛生検査所HPからご覧いただけます)

(1) 原材料名の後に表示する方法と、原料原産地名の枠を設ける方法

- 表示例1 原材料名の枠内に、原材料名の後に括弧書きして表示

名称	無塩せきハム (スライス)
原材料名	豚肉 (国産)、乳たんぱく、…



- 表示例2 原材料名の枠とは別に、原料原産地名の枠を設けて表示

名称	無塩せきハム (スライス)
原材料名	豚肉、乳たんぱく、…
原料原産地名	国産 (豚肉)

対象となる原材料名併記して表示

(2) 大括り表示：使用予定の原産地・製造地が**外国3か国以上の場合**、外国の原産地・製造地を「**輸入**」や「**外国製造**」と1つにまとめて表示することが可能

名称	無塩せきハム (スライス)
原材料名	豚肉 (国産、輸入)、乳た

国産と輸入品の両方を使用する場合、国産と輸入品 (3か国以上の合計) との間で使用重量の高いものから順に表示

★ふぐ加工製品※の取扱いについて



ふぐ加工製品は容器包装に入れ、適切な表示が必要になります。

そのため、容器包装から取り出してしまうたり、表示を無くしてしまうと
ふぐ加工製品取扱等の届出施設では販売できなくなってしまいます。



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4年8月25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	

表示タイセツ♪



商品は容器から取り出さず、表示が添付されていることをご確認ください。

※**ふぐ加工製品**：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**
入れたみがきふぐや、精巢など。

◎詳しくは神奈川県HP「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例について」
をご覧ください。



★夏休み 市場食品衛生検査所体験の実施

7月29日に川崎市内の小学生とその保護者を対象とした市場検査所体験を実施しました。市場内見学や、市場の仕組みの紹介、食品の検査体験等を行い、市場の食品の安全について学んでいただきました。



★HACCPの衛生教育について

この食品衛生だよりも皆様で共有して、社内の衛生教育にお役立てください。

ミテネ♪



食品衛生だよりのテーマについてご意見等ございましたら、食品衛生検査所（975-2245）まで
お寄せください。 ○管理棟2階常駐 ○開市日の午前8時半～9時半は場内監視

食品衛生検査所HP

<https://www.city.kawasaki.jp/shisetsu/category/46-1-0-0-0-0-0-0-0-0-0.html>

