

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

★年末食品一斉監視を実施中

年末年始に向け、取扱う商品の量も増え忙しくなる時期かと思えます。

より一層、食品の衛生的取扱いや正しい表示を徹底してください。



川崎市食品安全推進
キャラクター
「ハムッポ店长」

★ノロウイルス食中毒警戒情報の発令中（令和5年3月末まで）

ノロウイルス食中毒は、毎年、秋から冬にかけて多く発生します。この食中毒の発生は「感染性胃腸炎」の多発時期と関連性があり、今年も「感染性胃腸炎」の患者数が増加したことから、神奈川県が警戒情報を発令しました。本シーズンも以下についてお願いいたします。

(1) 従業員の手洗い及び健康管理の徹底

ノロウイルスは周囲の人に感染しやすいので、入念な手洗い（トイレ後や従事前など）と健康管理（周囲にうつさない）を徹底しましょう



(2) 食材の十分な加熱

中心温度85～90℃以上で90秒間以上の加熱が無害化に有効

(3) 調理器具の洗浄、消毒

器具を介してノロウイルスが移らないよう洗浄や消毒をしましょう
消毒液はアルコールよりも次亜塩素酸ナトリウムの方が有効

(4) 生食用以外のカキには『加熱用』等の表示

加熱用カキを消費者が誤って生食しないように、「加熱用」「加熱調理用」「加熱加工用」などの表示で情報提供をしましょう



★ふぐの有毒部位の確実な除去

ふぐの美味しい季節になりました。消費者が安心して食べることができるように、ふぐ営業認証店におかれましてはふぐを処理する際、**有毒部位を確実に除去**してください。



ふぐの種類によって可食部位が異なります。今一度ご確認ください。

【参考】

フグの衛生確保について（厚生労働省）（昭和58年12月2日 環乳第59号）
https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?datald=00ta5784&dataType=1&pageNo=1



★有毒植物による食中毒予防について

本年10月に有毒植物（クワズイモ）が誤って流通・販売され、これを喫食したことによる食中毒事例が発生しました（ハスイモと誤認）。このような有毒植物による食中毒を予防するため、以下の手引書等を参考に**仕入れ時や・検品時に商品に問題がないか確認**してください。



左：クワズイモの葉
右：クワズイモの根茎
（厚生労働省HP）

オネガイシマス



【参考】

『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（青果物仲卸業）』
P.27 「有毒植物・毒による食中毒に注意」
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000602431.pdf>



★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。

ミンナデ
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.html>

