



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

大盛況！さかなの日イベント



当日の様子を
チラ見せ！

例年食品衛生検査所で実施している小学生とその保護者を対象とした体験会。今年度はさかなの日イベントに合わせて実施しました。

今年は監視員コース、検査員コースの2本立て！子どもたちに有毒魚の鑑別体験や、まな板・手指の拭き取り検査の体験等をしてもらいました！

毒をもつ魚はどれかなー？



有毒魚を鑑別しよう！
(監視員コース)



手指を拭き取り中！



まな板、手指の拭き取り体験！
(検査員コース)



これら体験等を通じて、子どもたちには市場や食品の安全について学んでいただきました。

また、参加者の方々からも多くの好評をいただきました。



★水産事業者向け食品衛生勉強会への参加ありがとうございました！

令和6年7月8日に水産事業者向け食品衛生勉強会を開催しました。

今回は「勉強会」ということで調理師・食品表示試験の問題を皆様に解いていただきました。

食品衛生について改めて考える一助となりましたら幸いです。



もう一度見直そう！食中毒対策！

ヒトの皮膚や環境中には細菌が広く存在しています。そのため、**手洗い**や**手袋着用等**の衛生的な取扱いと衛生的な空間で作業しなければ、食品に細菌が付着してしまいます。**人や場所のキャパシティをこえて作業しない**ようにしましょう。



素手で
作業する



調理場外で
調理する



調理場内
衛生的な
服装で作業

まだまだ暑い日が続くことが予想されます。
温度管理が非常に大切です。

10℃以下で保管・販売できていますか？

無理な陳列、常温放置は避けましょう。



食中毒予防のための3原則



つけない

手洗いの
実施



ふやさない

保管は
冷蔵・冷凍庫



やっつける

中心部まで
加熱する



もっと詳しく！



本市職員による事業者向け食品表示・食品衛生研修会の
Youtubeオンデマンド配信です。

動画内では主な食中毒原因菌及び食中毒予防のポイントについ
てわかりやすく解説しています。

右のQRコードから、是非チェックしてみてください！

Youtubeで
公開中！



動画タイトル

令和6年度食品表示・食品衛生研修会（食品衛生分：行事やイベントにおける食中毒予防のポイント）

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