



市場衛生だより



千葉市保健所 食品安全課 電話：238-9959

令和6年4月1日から

News 1

千葉県のふぐの取扱い等に関する制度が変更となりました！

①身欠きふぐ（※）は、ふぐ営業認証施設以外でも販売や料理が可能となりました。

（※）有毒部位の確実な除去等ができると都道府県知事等が認める者（その者の監督下で従事する者を含む）及び施設で処理された身欠きふぐをいいます（処理が不十分なふぐ、皮が不可食の魚種のヒレ付き身欠きふぐ等を除く）。

千葉県の場合
ふぐ処理師
又は
専任のふぐ処理師の立会いの下に
その指示を受けて取扱いに従事する者

が

営業の認証を受けた施設

で処理した身欠きふぐをいいます。



未処理のふぐ（丸ふぐ、処理が不十分なふぐ、皮が不可食の魚種のヒレ付き身欠きふぐ等）
処理の確認を要するふぐ（単に内臓のみをすべて除去して輸入されたふぐ等）は、
引き続き、ふぐ処理師がふぐ営業認証施設で取扱う必要があります。

②加工され又は料理されたふぐの営業届等を廃止しました。



届出は不要ですが、今後も仕入れ先等への確認や記録を適切に行ってください。

【参考】ふぐの取扱いについて

千葉県ホームページ



厚生労働省ホームページ

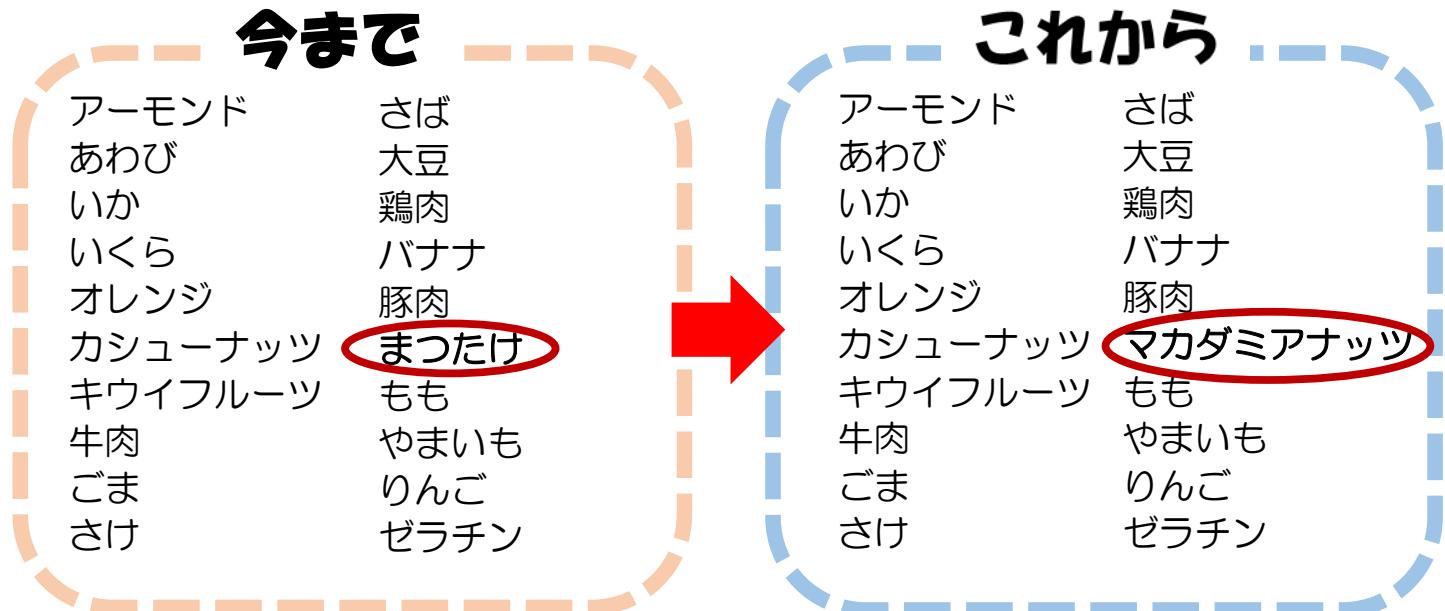


令和6年3月28日から

NEWS 2

「特定原材料に準ずるもの*」が変わりました！

「食品表示基準について」「食品表示基準Q&A」の一部改正がありました。



まつたけが削除、マカダミアナッツが追加になりました。



*特定原材料に準ずるもの：

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの。これら20品目を原材料として含む加工食品は、原材料として含む旨を可能な限り表示するよう努めること。



ひとこと

HACCP(ハサップ)、つづけていますか？

HACCPに沿った衛生管理が制度化されてから3年目。

記録の振り返りと、計画の見直しはしてみましたか？

衛生管理計画

見直し

実施

記録

定期的に見直して
これからもより良い
衛生管理をつづけましょう！

