

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！

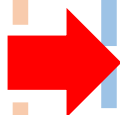
「食品表示基準について」「食品表示基準Q&A」の一部改正がありました。

今まで

アーモンド	さば
あわび	大豆
いか	鶏肉
いくら	バナナ
オレンジ	豚肉
カシューナッツ	まつたけ
キウイフルーツ	もも
牛肉	やまいも
ごま	りんご
さけ	ゼラチン

これから

アーモンド	さば
あわび	大豆
いか	鶏肉
いくら	バナナ
オレンジ	豚肉
カシューナッツ	マカダミアナッツ
キウイフルーツ	もも
牛肉	やまいも
ごま	りんご
さけ	ゼラチン



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！