



市場衛生だより

千葉市保健所 食品安全課 市場・食鳥監視室 電話：238-9959



TOPICS 1

令和6年度年末一斉取締りの結果（千葉市地方卸売市場内） R6夏期よりもHACCP導入率UP傾向！

Q1. 衛生管理計画の様式を持っている事業者の割合

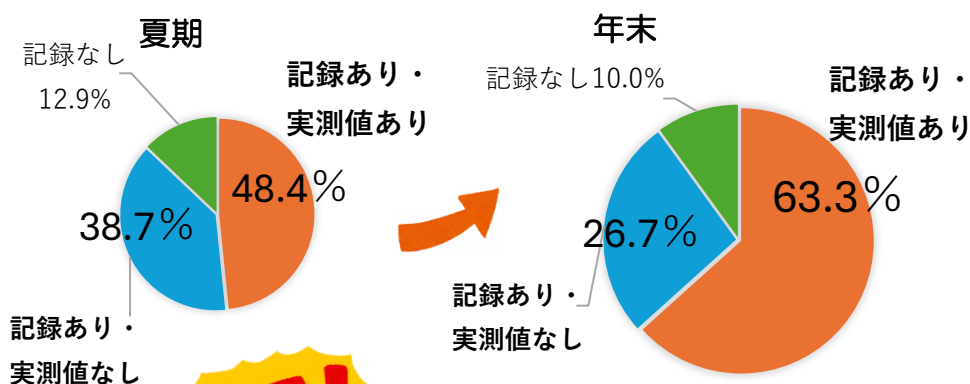


11月の衛生講習会のあと、さっそく様式を入手した事業者さんが多数！

入手した様式に計画を書き込みましょう



Q2. 冷蔵庫温度の記録を作成している事業者の割合



実測値も記録している事業者さん増加中！

実測値記録で信頼度アップ！



注目！

めざせ！温度管理記録作成率 100%！！

今年度も夏期一斉取締りの時期が近づいてきました。

7月～8月にかけて、店舗検査を実施しますのでご協力お願いいたします。

- ・衛生管理計画
- ・衛生管理計画に基づく実施記録 等を確認しますので、ご準備ください。

今年度は水産棟の事業者さんをグループ分けし、グループごとの目標達成率を集計、発表します！

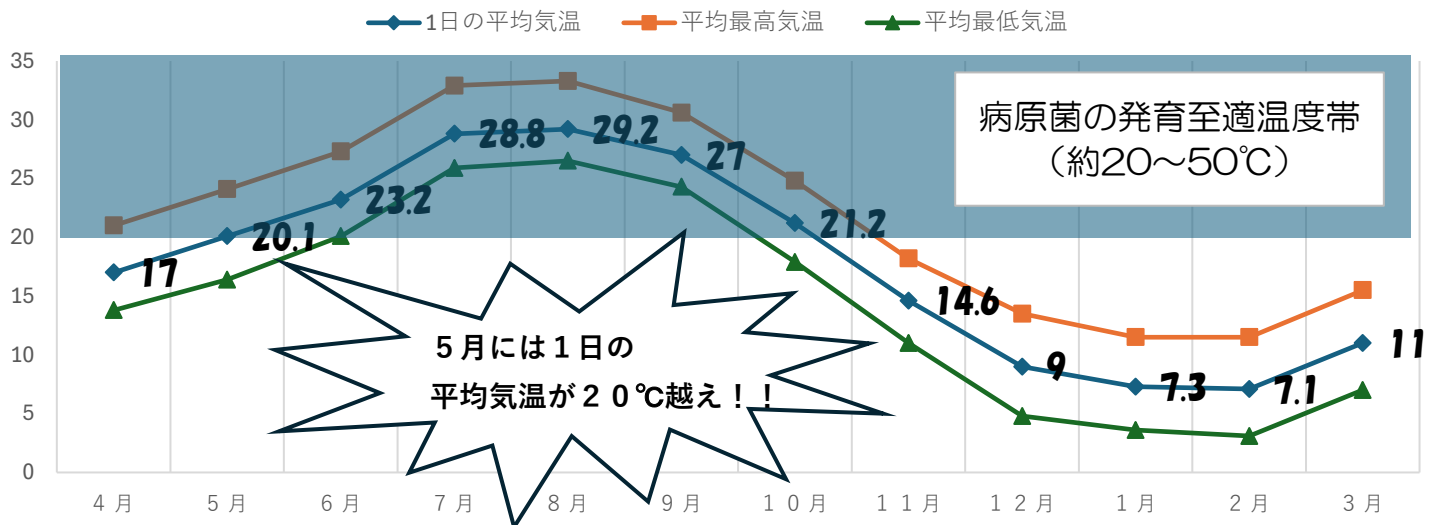
今年度の目標は**温度管理記録作成率100%！！**

各業会・部会（大物業会、鮮魚部会・塩干冷凍物業会・特種物業会）をもとにグループ分けします。

店舗検査の日程・グループ分けは改めてお知らせいたします。

気温上昇中！食中毒注意報発令！（6月1日～）

千葉市の気温の推移（令和6年度）



5月は気持ちのいい季節・・・なんて思っていたら、最近の日本は5月でも暑くなっています。千葉市も令和6年5月には1日の平均気温が20℃超え！令和7年の5月平均気温も19.3℃と、20℃に迫る勢いでした！病原菌が発育しやすい温度（至適温度帯）に入る日々が、すでに始まっています！

食中毒予防の三原則 つけない・ふやさない・やっつける

市場では入荷してから出荷まで、温度管理で細菌を「ふやさない」が重要！



たとえば・・・
『氷があるから大丈夫』ではなく
『氷がこのくらいあったら品物の温度は何度くらい？』
を確認しておきましょう。こまめな温度確認を！



保健所の人たち、何しに市場に来ているの？ ～検体依頼編～

『収去検査』『買上検体購入』…と、皆さんに保健所から協力を依頼することがあります。たとえば…

【キャベツ 5個以上 かつ2kg以上 ご用意ください】

国産・箱単位（未開封）・同一ロットで…など、そのつどの注意点も多く、皆さんにはお手数をおかけしています。

これらご協力いただいた検体は、食品の安全性が保たれているかや
残留農薬、重金属、食中毒菌等、重要な検査に使用し、

安全・安心な商品が市場を流通していることを確認しています。

正確な検査結果を得るために、皆さんには検体数や品目など、正確な検体の
ご用意に、引き続きご協力をお願いいたします。

こんなことを
しています！

