

市場衛生だより

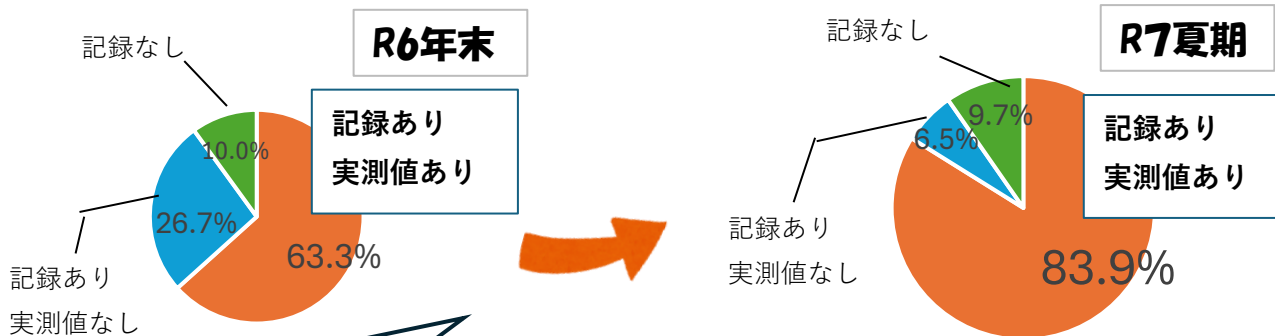
千葉市保健所 食品安全課 市場・食鳥監視室 電話：238-9959



TOPICS 1

令和7年度 夏期一斉取締りの結果（千葉市地方卸売市場内）

冷蔵庫温度の記録を作成している事業者の割合



温度管理記録の作成率は**90.4%**と、惜しくも目標の100%には届きませんでした！
温度の実測値まで記録している事業者さんの割合が**63.3%から83.9%**に大幅にUPしました！！
衛生管理の意識が着実にUPしている証拠です！
今後も記録を継続していきましょう♪

TOPICS 2

温度管理記録の啓発お声がけが始まりました！（R7.8月～）

今年の夏から、地方卸売場業務班の協力のもと、市場職員による水産棟のみなさんへのお声がけが始まりました。

お声がけの内容は…”**温度管理記録の作成していますか？**”です。

うまく記録作成ができない、記録を続けられない…などのお悩みには、**保健所職員**が記録作成、続けるコツ、そもそもなぜ記録をつけるのか…などをアドバイスします！

みなさん、毎日の開店前、閉店後に冷蔵庫に異常がないかチェックしていますよね？
せっかく毎日気をつけてチェックしているのに、その証拠が残らないなんて…

もったいない！

たとえば、ペンをヒモでマグネットクリップとつないで、記録用紙とペンを一緒に冷蔵庫に貼っておけば、毎日の冷蔵庫チェックの時にサッと記録できますよ。

毎日続けるには、楽な方法で気軽に記録できるように工夫すること。

それぞれの店舗に合ったやり方でいいんです！

あまり気負わずに、できる方法で続けていくのが最大のコツ！



フグの季節到来！ フグの取扱いにご注意を！！



丸フグは一般消費者には販売できません。

(フグ認証施設営業者又はフグ処理師にしか販売できません。)



※魚介類競り売り営業の許可に係る施設内においては、卸売業者、仲卸業者又は売買参加者に販売するときに限って、例外的に認められています。



丸フグの販売先がフグ認証施設営業者か、**必ず**確認しましょう。



身欠きフグは、フグ認証施設で処理したフグか**必ず**確認しましょう。



雑種フグが増加しています！

※近年、気候変動によるフグの生息域の変化に伴い、種間交雑による雑種とみられる種類不明のフグの報告が増加しています。(トラフグとマフグの雑種が多いようです。)

※**雑種フグの毒性は未解明な部分が多く**、水揚げ、漁獲段階で確実に排除することが重要ですが、市場のみなさんも注意してフグを観察するようにしましょう！



他のフグと雰囲気ちがうのが混ざってる・・・？

と思ったら、販売せずに保健所職員にお知らせください！



2026年1月5日(月)から

電話・窓口の受付時間が変わります！

おらせ

変更後は**9:00～17:00** です。

市役所・区役所・保健所等が対象です。

詳しくは二次元コードからHPをご覧ください。



保健所の人たち、何しに市場に来ているの？ ～通常・早朝監視編～

おいしそう...と思って
見ているだけの時も
実はあります

週に何回か、朝の市場を歩き回っている保健所職員たち。

立ち止まって商品やお店をじっと見たり・・・セリを見ていたり・・・。

何を見ているのか、ちょっと気になりますよね。(ちょっとジャマだし・・・。)

市場には各地から入荷した色々な商品が大量に流通しています。

その中に、**有毒魚が混入していないか、不適正表示食品がないか、**

衛生管理が適切に行われているかを見回って、**市場の食品の安全を**
確認しています。

