

市場衛生だより



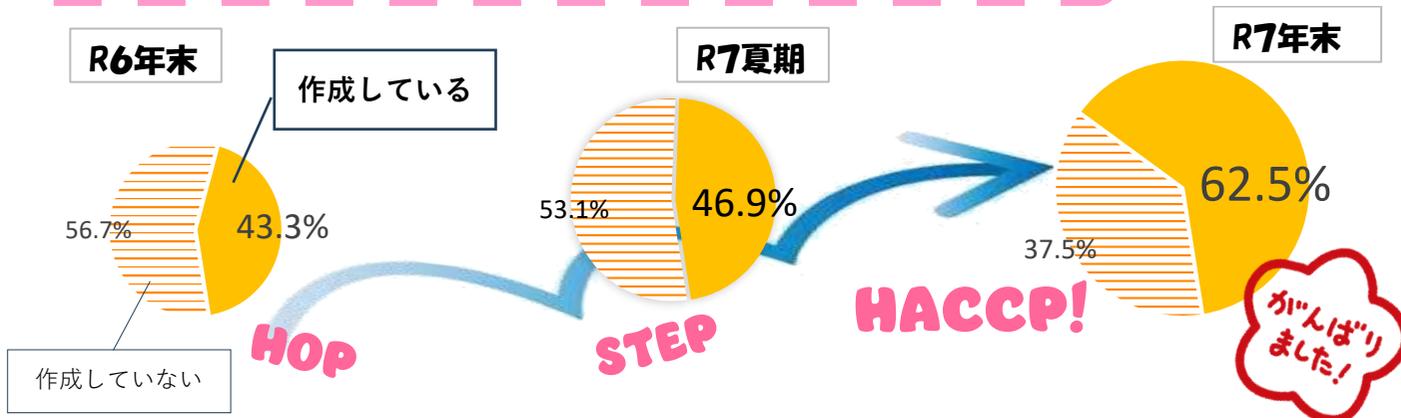
千葉市保健所 食品安全課 市場・食鳥監視室 電話：238-9959

TOPICS 1

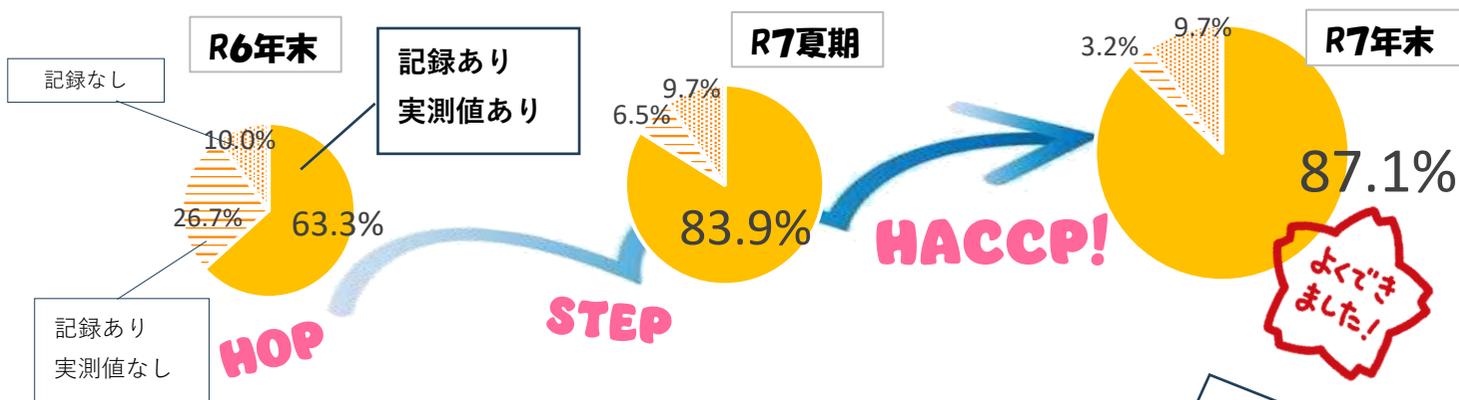
令和7年度 年末一斉取締りの結果 (千葉市地方卸売市場内)

! 今回の結果は水産棟内事業者をピックアップしていますが・・・HACCPの考えを取り入れた衛生管理は関連棟内、青果棟内も含めてすべての食品関連事業者で義務づけられています！

Q1. 衛生管理計画書を作成している水産棟内事業者の割合



Q2. 冷蔵庫温度の記録を作成している水産棟内事業者の割合



衛生管理計画書の作成率、実測値まで記載した温度管理記録の実施率が、この1年で着実にアップしました！
みんなで市場全体の衛生管理をさらに向上させていきましょう♪

各業種の「HACCPの考えを取り入れた衛生管理の手引書」は
こちらからダウンロードできます！(厚生労働省のHP)
卸売市場内業者向けの手引書もありますので、ぜひご覧ください。



https://www.mhlw.go.jp/stf/sei/sakunibutsu/izumyo/0000179028_00003.html

知っていますか？HACCP記録アプリいろいろあります

【(公社)日本食品衛生協会ホームページ】
HACCP導入のための指導・助言



https://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp_b.html



日本食品衛生協会の基準を満たしたHACCPの記録のためのアプリケーションが掲載されています。

衛生管理計画や記録様式の参考にご活用ください。

※上記以外にもHACCPのアプリケーションは多数あります。
また、いずれのアプリケーションも使用は自己責任でお願いします。

手書き、PC、スマホ・・・自分で使いやすい媒体で記録すると、継続しやすいですね！

手書き：その場で気軽に記入できる 電子媒体が苦手な人でもOK

PC：データ管理しやすい、記録用紙がかさばらない

スマホ：その場で記入しやすい、データ管理しやすい

こんな方法よかったよ！
など、ぜひ職員にも教えて
くださいね！



もちろんやってますよね
衛生の基本中の基本

きちんと手洗い！



手を洗うタイミングは・・・

★作業開始前 ★下処理から次の工程にうつる時

★トイレに行ったあと ★食事・休憩後 ★ゴミ等を触った後 など

基本の手洗い手順



保健所の人たち、何しに市場に来ているの？

～夏期・年末一斉取締り編～

週に何回か市場に来ては、歩き回っている保健所職員たち・・・

それは通常監視・早朝監視というものです、と前回の市場だよりでお知らせしました。

さらに夏と年末の特に忙しい時期に、いつもの監視にプラスして、店舗ごとに訪問、記録などの確認までさせていただいています。

それは国からの通知で行う夏期、年末一斉取締り。

でも、国から通知が来たからというだけではありません。

夏は食中毒リスク、年末の忙しい時期はフグ等での事故リスクが高まる時期。

そんな高リスクの時期に、特に念入りに食の安全を確認しているんです！



令和7年度も保健所の業務にご協力いただきありがとうございました！

令和7年度の市場衛生だよりは担当Hがお送りしてきました。楽しんでもらえましたか？