



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 TEL：238-9959 ~ vol.1 April 2026 ~

日頃から市場の衛生管理に御協力いただきありがとうございます。
新年度を迎え、市場・食鳥監視室も新体制として動き始めました。
今回の市場だよりでは、人の入れ替わりや気温の変化が多い時期ということで、
「春先に気をつけたいこと」をテーマにお届けします。



TOPICS① 食品衛生責任者の変更はしましたか？

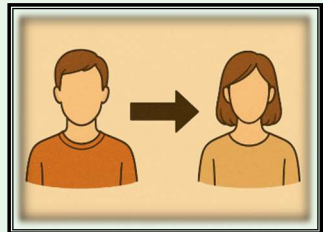
春先は人の入れ替わりが多くなりやすい時期です。

食品衛生責任者が変わった場合は、速やかに届け出が必要です。

✦ 変更届が必要なケース

- ▶ 食品衛生責任者が退職・異動した
- ▶ 新しい食品衛生責任者に引き継いだ

☎ 届け出先 千葉市保健所食品安全課の窓口



※令和3年6月1日以降に営業許可を取得された事業者は、オンライン申請で変更が可能です。



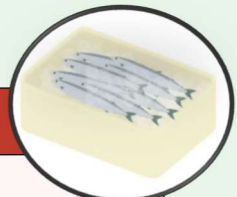
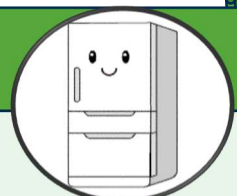
TOPICS② 食中毒に気をつけましょう

⚠ 要注意シーズン

春先から気温が上がってくると、細菌性の食中毒が増えてきます。

冷蔵庫・冷凍庫の温度管理や保冷用の氷の量など、より注意が必要です。

保管方法	温度
冷蔵	10℃以下（鮮魚は4℃以下推奨） ※氷による保冷は、氷の状態を確認し、十分な量を保ちましょう。
冷凍	-15℃以下（-18℃以下が望ましい）
その他	対象食品等に適した温度管理



📁 記録管理のポイント

- ▶ 温度記録は毎日必ず記入・保管する。記録は実測値まで記録しよう！
- ▶ 温度の異常などの発見時は、対応や原因を記録

測って終わりではなく、もしものときに振り返りができてこそその記録管理 📁



TOPICS③ 体調管理に気をつけましょう

🌿 季節の変わり目は、寒暖差や疲労で体調を崩しやすい時期です。

毎日、作業前に必ず健康チェックをしましょう。

🔔 食品等の取扱者の健康チェック項目

- ▶ 発熱・悪寒・のどの痛みがある
- ▶ 下痢・嘔吐・腹痛がある
- ▶ 皮膚の化膿等、感染のおそれのある分泌物（鼻・耳・目）がある
- ▶ 黄痘の症状がある



なぜ健康管理が大切か？

体調不良のまま食品を取り扱っていると、周囲の従業員・消費者に感染症や食中毒を引き起こすおそれがあります。「少しくらい大丈夫」という油断が大きな事故につながります。



TOPICS④ アレルギー表示が追加されました



🥜 カシューナッツ（義務）とピスタチオ（推奨）のアレルギー表示が追加（R8.4.1～）

ナッツ類のアレルギーといえば、くるみやアーモンドなどを思い浮かべる方が多いかもしれませんが、近年の健康志向や加工食品への利用拡大で、カシューナッツやピスタチオの消費量が増えたこともあり、これらのアレルギー症例の報告が増え、今回の追加となりました。

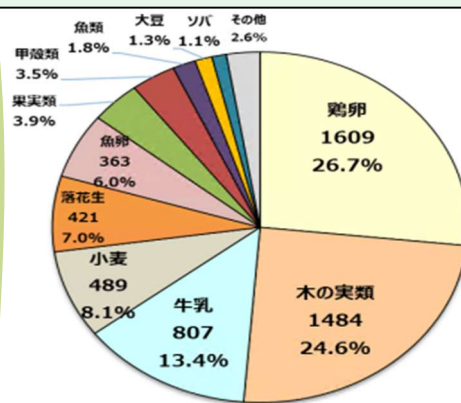


図 2-1

即時型食物アレルギーの原因食物（類別）

表 1 木の実類内訳

種類	n	木の実類中の%
クルミ	916	61.7%
カシューナッツ	279	18.8%
マカダミアナッツ	69	4.6%
ピスタチオ	50	3.4%
アーモンド	46	3.1%
ペカンナッツ	35	2.4%
ヘーゼルナッツ	27	1.8%
ココナッツ	5	0.3%
松の実	3	0.2%
クリ	1	0.1%
木の実類（ミックス/分類不明）	53	3.6%
木の実類 合計	1,484	

引用：令和6年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書(消費者庁)

販売品の表示を確認しましょう！！

アレルギー表示（参考）	特定原材料等の名称	表示
特定原材料	えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生 ※カシューナッツの表示は2年間の経過措置期間があるものの、可能な限り速やかに表示するようにしてください。	義務
特定原材料に準ずるもの	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	推奨