



## 食品衛生歳末一斉監視事業を実施します。 ～令和5年12月1日から12月28日まで～



芝浦食肉衛生検査所では、歳末における食中毒予防や適正表示の徹底などを図るため、食肉市場内の食品取扱施設・取扱者、食肉輸送車、表示等の監視を実施します。御協力をどうぞよろしくお願いいたします。

## 食肉まつり（行事）での食品衛生について

食肉まつりでは多くの方が来場されました。食品を一度にたくさん取り扱い、普段と異なる食品の取扱状況となったため、いつも以上に食品の取扱いには細心の注意が必要です。今回の監視で確認された指摘事項について、以下のとおり、まとめました。

歳末時期は贈答用・クリスマス用・正月用など、食品が短期間に大量に流通する季節ですので、食肉まつり同様、普段と異なる食品の取扱いが必要となる可能性もあります。今後の食品衛生管理向上の一助としていただければ幸いです。

## 食肉まつりでの指摘事項（抜粋）

### ○製品の温度管理をしっかりと行いましょう。

- ・包装した製品は、すぐに表示した保存方法の温度を守って保管しましょう。
- ・冷蔵又は冷凍ショーケースのロードラインを超過して製品を陳列しないようにしましょう。
- ・製品保管庫の扉は開放したままにせず、使用後は閉めましょう。
- ・冷凍品と冷蔵品を取り違えていないか等、ラベルと実際の保存方法をきちんと確認しましょう。



### ○点検表は温度確認後にきちんと記録しましょう。

- ・記録は衛生管理計画を計画的に実施したことの証拠です。
- ・記録表は店舗内に保管しておきましょう。
- ・衛生管理計画に合わせて、庫内の温度を確認し、記録を行いましょう。
- ・記録の先付けは行わず、また記憶に頼ることなく、点検時にきちんと記録しましょう。



### ○容器包装に入れた食品は適切な表示を行いましょう。

- ・容器包装に入れた食品は、一般消費者が容器包装を開かないでも容易に見ることができるように、容器包装の見やすい箇所に、適切な表示を行いましょう。



国産	牛 切り落とし	保存方法 4度以下
消費期限	2024.12.31	
個体識別番号	1234567890	価格(円)
加工者	株式会社〇〇 △△店 東京都港区港南 2-7-19	810
		100g当り(円) 450
		正味量(g) 180

## くるみのアレルギー表示が義務化

食物アレルギーをもつ消費者の健康危害を防止する観点から、食品表示法では容器包装されたアレルギー（食物アレルギーの原因となる物質をいう。）を含む加工食品及び添加物について、アレルギーを含む旨の表示を定めています。表示の対象となるアレルギーは、「特定原材料」と「特定原材料に準ずるもの」に分けられています。

近年「くるみ」によるアレルギー症例数の増加を踏まえ、令和5年3月9日に食品表示基準が改正され、「くるみ」が特定原材料に追加されました。

### 特定原材料

特に、発症数や重篤度から勘案し、表示の必要性が高い品目を「特定原材料」と呼び、表示することが義務付けられています。



そば



落花生  
(ピーナッツ)



乳



小麦



えび



卵



かに



くるみ

※令和7年3月31日までは経過措置期間です。くるみを使用しているも、アレルギー表示がされていない場合があります。

### 特定原材料に準ずるもの

症例数や重篤症状を呈する者は継続して相当数みられますが、特定原材料に比べると少なく、可能な限り表示することが推奨されています。



アーモンド



あわび



いか



いくら



オレンジ



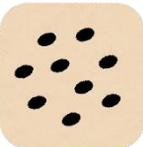
カシューナッツ



キウイ  
フルーツ



牛肉



ごま



さけ



さば



大豆



鶏肉



バナナ



豚肉



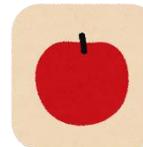
まつたけ



もも



やまいも



りんご



ゼラチン

※特定原材料に準ずるものは表示されないこともあります。「表示がない=含まれていない」ではありません。