

検査所だより

TEL 03(3472)5175 / FAX 03(3450)6745
港区港南二丁目7番19号 食肉センタービル9階

令和8年5月発行（No.63） 芝浦食肉衛生検査所

今年も高温多湿の季節がやってきました。細菌やカビの増殖が活発になり、食中毒が発生しやすくなりますので、食品の取扱いには、より一層注意してください！

食品衛生夏期一斉監視事業を実施します！令和8年6月1日～8月31日

食肉市場内施設の衛生監視

- ✓ **整理・整頓・清掃を習慣化し、施設を清潔に保つ**
器具（ナイフやまな板など）や設備等を清潔にする / 不要物を置かない
- ✓ **設備や機械等の点検・補修を行い、常に使用できるように整備する**
機械の故障や壁の破損等の修理 / 手洗い設備の状態確認
- ✓ **点検表の適正な記入**

記録は衛生管理を実施した証拠です。問題発生時の検証や改善にも役立ちます。



食品の表示についての監視

容器包装に入れた食肉（内臓含む）の**個々のパック**には**表示が必要です**
表示事項に誤りや記載漏れのないよう確認してください。

- 名称
- 原産地
- 鳥獣の種類
- 個体識別番号（牛肉の場合）
- 内容量
- 消費期限又は賞味期限
- 保存方法
- 加工所の所在地・加工者名

国産	
牛サーロイン	ステーキ用
保存方法 4℃以下	
消費期限 2026.12.31	
個体識別番号 1234567890	価格(円)
加工者 株式会社〇〇 △△店	810
東京都港区港南 2-7-19	100g当り(円) 450
	正味量(g) 180

△ 昨年度の主な指摘事項 — 再度点検してください！

施設・設備

- ×まな板、包丁の汚れ
- ×壁や床、扉のカビ汚れ
- ×不要物の放置
- ×手洗い設備が使用不可



表示

- ×表示のない包装品の保管
- ×表示内容の誤り



取扱い

- ×期限切れ冷蔵品の冷凍保存
- ×サンテナの床への直置き



検査所だより

🔥 産地偽装？不適正な表示に注意！！



産地偽装が発覚した場合、単なる指導や改善命令で済むことは稀であり、法律に基づいた厳しい刑事罰が科される可能性があります。特に悪質なケースでは、「食品表示法」だけでなく「不正競争防止法」違反として扱われる事例も増加しています。

食品表示基準において表示すべき原産地（原材料の原産地を含む）について、虚偽の表示がされた食品の販売をした者は、**2年以下の拘禁刑または200万円以下の罰金に処すると定められています**（食品表示法19条）。

さらに、産地偽装が悪質であると判断された場合、食品表示法よりもさらに重い罰則を持つ「**不正競争防止法**」が適用されることがあります。この法律は、事業者間の公正な競争を確保するためのもので、産地偽装は「誤認惹起行為（ごにんじゃっきこうい）」として規制されています。

不正競争防止法における産地偽装の罰則は、

個人：5年以下の拘禁刑 または 500万円以下の罰金（併科あり）

法人：3億円以下の罰金です。

事業者名の公表や報道により、取引停止や廃業に追い込まれるケースもあります。

トレーサビリティの徹底、食品表示基準の理解など日頃からの管理を徹底しましょう！

衛生管理計画の見直しを行いましょう

衛生管理計画は一度作成して終わりではありません！

定期的に見直す必要があります。

現場確認や点検表・機器の精度確認等から計画の修正を検討しましょう。

特に以下の場合は、改定が必要か確認を行いましょう

- ・製品の安全性に関する新たな情報が得られたとき（細菌やウイルスに関する新しい知見など）
- ・同様苦情が続いたり、製品検査で同一理由の不適合が多数見つかったとき
- ・原材料や製造工程、CCPに関する機器（金属探知機等）、包装後製品の配送車等に変更があったとき
- ・HACCPプラン策定から一定期間が経過したとき



手洗いを徹底しましょう

食品からの感染（食中毒）や人からの感染（感染症）で、**自分自身が感染源にならないように正しい手順で手洗いをしましょう！！**



- ①石けんをつけ、手のひらをよくこすります。 ②手の甲をのばすようにこすります。 ③指先・爪の間を念入りにこすります。 ④指の間を洗います。 ⑤親指と手のひらをねじり洗います。



- ⑥手首も忘れずに洗います。（①～⑥で30秒程度） ⑦十分に水で流します。（20秒）
「ここまですを2回繰り返す」 ⑧ペーパータオルや清潔なタオルでよく拭きます。 ⑨必要に応じて消毒します。