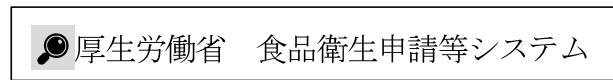
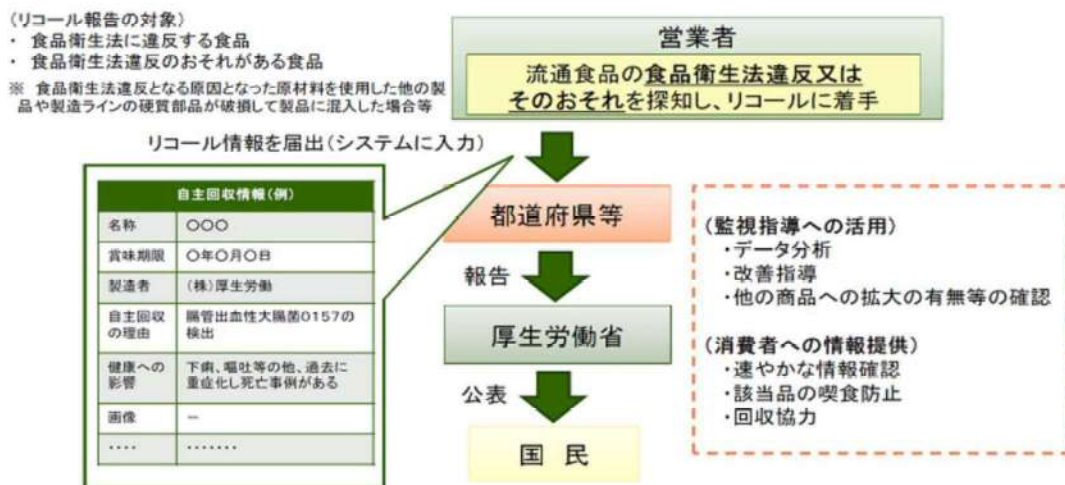


4 食品のリコール制度

食品等事業者が食品等の自主回収（リコール）を行う場合、食品衛生法及び食品表示法に基づき、リコール情報を行政に届け出ることが義務化され、一般の方も食品衛生申請等システムで確認できます。



● 自主回収届出のイメージ及び届出の流れ（厚労省ホームページより）



（1）届出の対象

ア 食品衛生法違反又は違反のおそれのあるもの（例）

- ・ 腸管出血性大腸菌により汚染された生食用野菜
- ・ 硬質異物が混入した食品（ガラス片、プラスチックなど）
- ・ 添加物の使用基準に違反した食品

イ 食品表示法違反のもの（例）

- ・ アレルゲン表示が欠落した食品
- ・ 本来の消費期限より長い期限を表示した食品

（2）届出対象外

ア 食品衛生法

- ・ 食品衛生法第59条第1項又は第2項の規定による命令を受けて回収をするとき。
- ・ 食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合として厚生労働省令・内閣府令で定める以下の場合。

- ① 当該食品等が不特定かつ多数の者に対して販売されたものではなく、容易に回収できることが明らかな場合
- ② 当該食品等を消費者が飲食の用に供しないことが明らかな場合

イ 食品表示法

- ・ 食品表示法第6条第8項の規定による命令を受けて回収するとき。
- ・ 食品表示法第10条の2第1項に規定する食品の販売の相手方が特定されている場合であって、食品の販売をした食品関連事業者等が当該販売の相手方に直ちに連絡することにより、当該食品が摂取されていないこと及び摂取されるおそれがないことが確認されたとき。

第5 調理施設の衛生管理

施設の規模や調理の形態にあった無理のない効果的な衛生管理の方法を考えましょう。また、衛生管理の基本となる公衆衛生上必要な営業施設の基準や公衆衛生上必要な措置の基準に適合するように、施設・設備、食品、従事者などの衛生管理を実施しましょう。

1 施設・設備の衛生管理（一般衛生管理）

- ・ 作業中の汚染を防ぐため汚染作業区域（原材料の保管場、下処理場など）と非汚染作業区域（調理場、保冷・盛付け場など）に区分けします。
- ・ 採光・照明・換気・温度及び湿度の管理に留意し、衛生的な環境を保ちます。
- ・ 施設内外の清掃・整理整頓に努め、必要なもの以外は置かないようにします。
- ・ 犬・猫などのペットを食品を取扱う場所で飼育しないようにします。
- ・ ハエ・ゴキブリなどの衛生害虫やねずみの侵入の防止及び繁殖場所の排除に努めます。年2回以上駆除作業を実施し、その記録を1年間保存します。
- ・ 原材料、製品及び包装資材は容器に入れ、床及び壁から離して保存します。
- ・ 食品や食品添加物と洗浄剤、消毒剤、殺虫剤などは混同しないように取扱いに十分注意するとともに、必要に応じて容器に内容物の名称を表示します。
- ・ 手洗い設備は、手洗いに適当な石けん、ペーパータオル、消毒薬などを備え、適切に使用できる状態にしておきます。
- ・ 廃棄物は、他の容器と区別できる容器に入れ、原則作業場から速やかに出して、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理します。
- ・ 施設において嘔吐した場合には、ただちに消毒剤を用いて迅速かつ適切に消毒します。

● 使用水の管理

- ・ 水道水以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を行い、その成績書を1年間保存します。
- ・ 水質検査の結果、飲用に適さないときは直ちに使用を中止し、保健所の指導を受けるなど適切な措置を講じます。
- ・ 貯水槽は清潔を保持するため、定期的な清掃を行います。

2 食品取扱いの衛生管理（工程管理）

（１）検収

原材料の品質状態は、製品の衛生状態に大きく影響します。

- ・ 原材料の仕入れの際は、表示・包装状態・品温・品質などをチェックして、腐敗・異臭、異物の混入のないことなどを確認します。
- ・ 点検状況の記録を作成し、保存するよう努めます。
- ・ 検収時に問題があった場合の対応を決めておきます。

（２）保管

原材料は、食中毒の原因菌に汚染されていることもあるので、保管温度と時間が適切でないと食中毒菌を増殖させることになります。

また、取扱いが不衛生であったり、保管方法が適切でないと、二次汚染の原因となります。

- ・ 食品は食材ごとに区分し、専用の容器に入れて保管します。原材料の包装（ダンボール箱など）の汚染を保管庫内に持ち込まないようにし、原材料の相互汚染を防ぎます。
- ・ ダンボール箱で保管庫に持ち込む場合は、すのこなどを下敷きにして湿気を防ぎます。
- ・ 先入れ先出しの管理を徹底し、原材料の在庫は必要最小限にします。

● 冷蔵庫の保管

- ・ 見やすい位置に温度計を設置し、常に温度を確認します。
- ・ 詰め過ぎはやめ、冷気が循環できるように、内容量は7割程度にします。
- ・ 原材料は食材ごとに区分して保管します。
- ・ 食品ごとに蓋つき容器などに入れ、他の食品と触れないようにします。
- ・ 庫内はまめに清掃し、常に衛生的な保管に努めます。

（３）下処理

下処理は、次の作業工程である調理・加工に向けて、細菌の汚染を少なくする役割があります。下処理作業は、仕入れた食材が、何らかの細菌に汚染されていることを前提に、調理場を汚染しない工夫が必要です。

- ・ 下処理は、汚染作業区域で行い、放冷や盛付けなどを行う非汚染作業区域を汚染ないようにします。
- ・ 下処理専用の調理器具を用意します。

- ・ そのまま食べる食品のすぐ側で、生肉や魚の下処理をしないようにします。
- ・ 高齢者や抵抗力の弱い人に野菜や果物を加熱せずに提供する場合（表皮を除去する場合を除く）は、殺菌を行います。

● 冷凍食品の解凍

- ・ 解凍は10℃以下で行います。
- ・ ドリップにより他の食品を汚染しないように容器に入れて解凍します。
- ・ やむを得ず、シンクを解凍槽として使用する場合は、使用前後に洗浄・消毒します。

（４）調理・加工

食肉や魚などは、食中毒細菌が付いていることがあります。加熱が不十分だと、菌が生き残り食中毒を起こしかねません。

また、食品の取扱いが悪いと、調理台や器具、手指などを介して、食中毒菌の汚染が起こります。

- ・ 加熱調理食品は、温度計を用いるなどにより、食品の中心部が75℃1分以上（二枚貝などノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）加熱されているかを確認します。
- ・ 下処理と調理を同じ場所で行わないようにします。
- ・ 床面からの跳ね水などによる汚染を防ぐため、食品・器具・容器の保管や調理作業は、床面から60cm以上の場所にします。
- ・ 生食する食品を、熱源の側で調理しないようにします。
- ・ 包丁、まな板などの調理器具は原材料用と調理済食品用の用途別に用意して使用します。また、使用中も必要に応じて、洗浄殺菌をするなど衛生的に使用します。
- ・ 残りを翌日に持ち越すような、必要数量以上は調理しないようにします。

（５）放冷・保管

加熱した食品をゆっくり冷やすと、菌の増殖を招きます。加熱調理された大量の食品は速やかに冷却することが大切です。

小さな容器に衛生的に小分け（蓋をして）して冷却するか、場合により冷却機を用いるなど工夫をします。

（６）保管・盛付け・配食

調理後の食品をむき出しのまま放置していると、手指やほこりなどからの汚染の危険があります。また、室温で長時間放置すると細菌の増殖を招くことになります。盛付けは手作業が多いことから、手指からの細菌汚染に特に注意します。

- ・ 調理後の食品は衛生的な容器に蓋などをして保管します。
- ・ 盛付けまでに時間がある場合は、冷蔵保管します。
- ・ 盛付け前は、必ず手指の洗浄・消毒を行います。必要に応じて清潔な使い捨て手袋を用います。
- ・ 熱い食品は、十分に放冷してから盛付けます。
- ・ 調理後、短時間のうちに提供するようにし、配送する場合は、低温保管するようにします。

● 検食

食中毒事故が発生した時、その原因を究明するために必要なものが、食品の一定量を検査用に保存した検食です。品名、提供日時や提供先などを記入して保管しておきます。

同一の食品を1回に300食又は1日に750食以上調理し提供する施設は、検食を適切な期間保存しなければなりません。

【大量調理施設衛生管理マニュアルにおける検食の保存】

※平成9年3月厚生省通知（平成29年6月16日改正）

- ・ 検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋など）に入れ、密封し、 -20°C 以下で2週間以上保存すること。
- ・ なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌などを行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。



千葉県 大量調理施設衛生管理マニュアル



★3 調理器具・容器、機械の衛生管理（一般衛生管理）

衛生的な器具・容器を使用することは、器具などによる食品汚染を防ぐために重要です。

- ・ 機械器具類は洗浄に便利なものを選び、十分な数を用意します。
- ・ 洗浄・殺菌した機具類は、乾燥後清潔な保管庫に収納します。
- ・ 洗浄・殺菌の際に、洗浄水が飛び散って食品を汚染することのないようにします。
- ・ 調理機械は分解して洗浄・消毒を行い、また、破損や故障がないか定期的に点検します。

- ・ 食べ物の残りがなくなるまで、すみずみまでよく洗浄します。

① 水道水などで3回洗う。(微温水(40℃程度)が望ましい。)

② 中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤で洗浄する。

③ 水道水などでよく洗剤を洗い流す。(微温水が望ましい。)

殺菌方法のご紹介

方法	内容
熱湯による殺菌	洗浄後の器具、容器は熱湯80℃5分間又はこれと同等以上の効果を有する方法で殺菌し、そのまま水切りし、再汚染をしない方法で衛生的に乾燥させましょう。
塩素剤による殺菌	市販の次亜塩素酸ナトリウム溶液200ppmに充分浸した後、よく水洗いします。 ・有効塩素6%の製品の場合：水10ℓに対して原液33ml(300倍希釈) ・有効塩素12%の製品の場合：水20ℓに対して原液33ml(600倍希釈)
70%アルコールによる殺菌	乾燥した器具に噴霧します。

4 食品を扱う人の衛生管理

(1) 健康管理

- ・ 毎日の作業開始前に自分の健康状態を確認しましょう。
- ・ 自分の健康を確かめるために、定期検診を積極的に受けましょう。
- ・ 下痢、嘔吐、発熱などの症状がある人は、食品に直接接触する作業をやめ、早く医師の診断を受けましょう。
- ・ 手指に切り傷や化膿性疾患のある人は、食品の取り扱いをやめましょう。やむを得ず従事する場合は、ゴム手袋や指サックを使用しましょう。

(2) 清潔保持

ア 身だしなみ

- ・ 清潔な作業着(白衣・白帽又は髪おい・マスク)を着用しましょう。
- ・ はきもの、ゴム手袋などは専用のものを使用しましょう。

- ・ 汚染区域（便所を含む。）には作業着のまま入らないようにしましょう。
- ・ 指輪などの装飾品、腕時計、ヘアピンなどの細菌汚染や異物混入の原因となるものは外しましょう。
- ・ 頭髮は清潔に整え、頭髮が白帽・髪おいから出ないようにかぶりましょう。
- ・ くしゃみや咳と一緒に、細菌などが食品を汚染することを防ぐためにマスクをしましょう。

イ 手指の衛生

- ・ 爪を短く切り、爪垢をためないようにしましょう。
- ・ 指輪やマニキュアなどは食品を汚染するおそれがあるので、食品を取扱うときはつけないようにしましょう。
- ・ 用便後はもちろん、調理をする前、材料の下処理後や廃棄物を処理した後、食品や器具に触れるときなどに手洗いを行いましょう。
- ・ 使い捨て手袋を使用する場合には、適宜交換を行いましょう。

● 手洗い方法

- ・ 逆性石けん液による方法（②から⑤までの手順は2回以上実施するとより効果的です。）
 - ① 指輪や腕時計をはずす。 ⑤ 流水ですすいで、石けんを完全に落とす。
 - ② 指、腕を水で洗う。 ⑥ 逆性石けん液に手を浸けて、もみ洗いする。
 - ③ 石けんを使ってもみ洗い。 ⑦ 流水でよくすすぐ。
 - ④ 爪先をブラシで洗う。 ⑧ 使い捨てペーパータオルなどで拭く。
(タオルなどの共用はしないこと。)
- ・ 消毒用アルコールによる方法（②から⑤までの手順は2回以上実施するとより効果的です。）
 - ① 指輪や腕時計をはずす。 ⑤ 流水ですすいで、石けんを完全に落とす。
 - ② 指、腕を水で洗う。 ⑥ 使い捨てペーパータオルなどで拭く。
 - ③ 石けんを使ってもみ洗い。 (タオルなどの共用はしないこと。)
 - ④ 爪先をブラシで洗う。 ⑦ 消毒用アルコールをかけて手指によくすり込む。

【参考動画】



千葉県 新型コロナウイルス感染防止のための正しい手洗い



第6 食肉等の安全性確保

1 生食用食肉（生食用として販売される牛の食肉）

（1）生食用食肉の規格基準・表示基準

生食用食肉による食中毒を防止するため、平成23年10月に規格基準及び表示基準が設けられました。この基準に適合しないものは、生食用食肉として流通させることはできません。

● 基準の概要

- ・ 腸内細菌科菌群が陰性であること。
- ・ 加工及び調理は、生食用食肉に専用の設備を備えた衛生的な場所で行うこと。
- ・ 腸管出血性大腸菌のリスクなどの知識を持つ者が加工および調理を行うこと。
- ・ 加工に使用する肉塊については、枝肉から切り出しされた後速やかに加熱殺菌を行い、速やかに冷却すること。
- ・ と畜場や加工施設の名称と都道府県名、肉の生食は食中毒のリスクがあること、子供や高齢者、抵抗力に弱い人は肉の生食を控えるなどの表示をすること。

（2）生食用食肉を取り扱うための施設基準

千葉県食品衛生法施行条例に基づく「公衆衛生上必要な営業施設の基準」に生食用食肉を取り扱うための専用の設備又は器具などの基準が規定されています。

● 基準の概要

生食用食肉の加工及び調理を行う業態

（飲食店営業・食肉販売業・食肉処理業・複合型そうざい製造業・複合型冷凍食品製造業）

- ・ 生食用食肉の加工又は調理をする設備が他の設備と区分されていること。
- ・ 器具及び手指の洗浄及び消毒をする専用の設備を有すること。
- ・ 生食用食肉の加工又は調理をする専用の機械器具を備えること。
- ・ 取り扱う生食用食肉について冷蔵保存を要する場合は4℃以下、冷凍保存を要する場合は－15℃以下となるよう管理することができる冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
- ・ 生食用食肉を加工する場合にあっては、加工量に応じた加熱殺菌設備を有すること。

2 牛の肝臓（牛レバー）及び豚の食肉（内臓を含む）の生食の禁止

牛レバーを安全に生食するための有効な予防対策が現時点においては見いだされておらず、牛レバーの鮮度、保存状況、事業者の衛生管理に関わらず食中毒が発生するおそれがあることが判明したため、平成24年7月1日から牛レバーの生食の安全性を確保する知見が得られるまでの間、牛レバーを生食用として販売することが禁止されました。

また、豚の食肉（内臓を含む）については、食中毒菌や寄生虫の他、E型肝炎ウイルスが付着している可能性があるため十分な加熱が重要ですが、平成24年7月1日から牛レバーの生食用としての提供が禁止された以降、一部の飲食店において生食用として提供されていることが判明したことから、平成27年6月12日から豚の食肉（内臓を含む）を生食用として販売することが禁止されました。

3 イノシシ・シカなどの野生鳥獣肉の衛生管理

千葉県では、平成20年5月に千葉県野生鳥獣対策本部において「千葉県イノシシ肉に係る衛生管理ガイドライン」を策定し、衛生的で安全なイノシシ肉の確保について取り組んできましたが、平成26年に厚生労働省において、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」が示されたことを受け、より衛生的で安全性の高い野生鳥獣肉を供給するための指針として、国のガイドラインの内容に千葉県独自の内容を盛り込む形で、平成29年2月24日に「千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン」を策定しました。

指針（厚生労働省）の概要

- ・野生鳥獣の捕獲・運搬・解体処理時の衛生管理
…屋外で放血・内臓摘出する場合の衛生管理、捕獲個体の相互汚染防止、各段階における野生鳥獣の異常の有無の確認、工程毎の衛生管理（ふん便による食用部位の汚染防止など）
- ・野生鳥獣肉の加工・調理・販売時の衛生管理
…十分な加熱処理、使用器具の殺菌、記録の保存、野生鳥獣肉である旨の情報提供
- ・野生鳥獣肉の消費時の衛生管理
…十分な加熱処理、使用器具の殺菌

県独自の内容

- ・家畜伝染病が疑われた場合の関係機関への通報
- ・捕獲個体を一時的に飼養する場合の動物用医薬品等の適正使用
- ・食肉処理施設における野生鳥獣肉処理衛生管理者の設置
- ・野生鳥獣肉処理衛生管理者による異常の有無の確認



千葉県 野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン



第7 食品の表示

これまで食品の表示は、食品衛生法、JAS 法（日本農林規格等に関する法律）、健康増進法などの法律に規定されていましたが、平成27年4月1日に、これら3法が統合され、包括的かつ一元的な制度として「食品表示法」が施行されました。

具体的な表示ルールは、「食品表示基準」において定められており、食品表示基準に従った表示がされていない場合、その食品を販売してはならないことになっています。

1 名称

表示しようとしている食品の内容を表す一般的な名称を表示します。

2 原材料名

使用した原材料を原材料に占める重量割合の高い順に、最も一般的な名称で表示します。

3 原料原産地名

原材料に占める重量割合が最も高い原材料の原産地を、原材料名に対応させて表示します。

★4 添加物

加工食品に使用した食品添加物は、重量の割合の高い順に物質名を表示することが原則ですが、簡略名や類別名、一括名による表示も認められています。また、一部の添加物については、用途名を併記します。

さらに、添加物は「／」や改行、添加物欄を設けるなどにより原材料と明確に分けて表示します。

（1）一括名による表示

イーストフード、ガムベース、かんすい、酵素、光沢剤、香料、酸味料、軟化剤、調味料、凝固剤、苦味料、乳化剤、pH 調整剤、膨張剤

（2）用途名を併記しなければならない添加物

用途名	表示例
甘味料	甘味料（ステビア）
着色料	着色料（赤色 102 号）
保存料	保存料（安息香酸）
増粘剤、安定剤、ゲル化剤、糊料	増粘剤（アラビアゴム）、安定剤（CMC）、ゲル化剤（ペクチン）、糊料（加工デンプン）
酸化防止剤	酸化防止剤（エリソルビン酸）

発色剤	発色剤（亜硝酸ナトリウム）
漂白剤	漂白剤（二酸化硫黄）
防かび剤、防ばい剤	防かび剤（イマザリル）、防ばい剤（TBZ）

5 アレルゲンを含む食品の表示

食物アレルギー症状を引き起こす食品のうち、特に発症数、重篤度を考慮して、表示する必要性の高い食品（８品目）を「特定原材料」として表示が義務付けられています。また、「特定原材料に準ずるもの」（２０品目）の表示が推奨されています。

特定原材料 （８品目）	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）	義務表示
特定原材料に 準ずるもの （２０品目）	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、マカダミアナッツ*、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	任意表示

* 令和６年３月、特定原材料に準ずるものから「まつたけ」が削除され、「マカダミアナッツ」が追加されました。

原則として、個々の原材料又は添加物の後ろにかっこを付して個別表示します。なお、個別表示がなじまない場合などには、一括表示も可能となっています。

○アレルゲンを含む食品の表示例（下線部）

食品名	表示例
焼き肉のたれ （個別表示の例）	しょうゆ（ <u>大豆・小麦を含む</u> ）、砂糖、たまねぎ、トマト、にんにく、植物油（ <u>ごまを含む</u> ）、唐がらし、黒こしょう/調味料（アミノ酸等）、保存料（安息香酸Na）
ポテトサラダ （一括表示の例）	じゃがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ、蛋白加水分解物/調味料（アミノ酸）、発色剤（亜硝酸Na）、リン酸Na、 <u>（一部に卵・大豆・豚肉を含む）</u>

6 内容量

内容重量、内容体積又は内容数量を、単位（kg、L、個など）を明記して表示します。

7 保存方法

開封前の保存方法を食品の特性に従って表示します。ただし、食品衛生法第１３条第１項の規定により保存基準が定められたものは、その基準に従って表示します。

8 期限表示

品質が急速に劣化しやすい食品は「消費期限」を、それ以外の食品は「賞味期限」を年月日の順で表示します。

★9 遺伝子組換え食品の表示

遺伝子組換え表示の対象農産物（大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイア、からしな）とその加工食品の一部は、次の表の区分により表示します。

加工食品については、主な原材料（原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上であるもの）である場合に表示が義務付けられており、原材料名の次にかっこを付して表示します。

区分	表示
① 分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え食品を原材料とする場合	「遺伝子組換え」など 義務表示
② 遺伝子組換えと非遺伝子組換えが分別されていない農産物を原材料とする場合	「遺伝子組換え不分別」など 義務表示
③ 分別生産流通管理が行われ、意図せざる混入を5%以下に抑えている対象農産物を原材料とする場合	「分別生産流通管理済み」など 任意表示
④ 分別生産流通管理が行われ、遺伝子組換えの混入がないと認められる対象農産物を原材料とする場合	「遺伝子組換えでない」、 「非遺伝子組換え」など 任意表示

10 食品関連事業者

表示内容に責任を有する者（販売者、製造者、加工者、輸入者）の氏名又は名称及び住所を表示します。

11 製造所の表示

製造者の氏名又は名称を表示します。個人の場合は個人名を、法人の場合は法人名を表示し、屋号のみの表示は認められません。

また、製造所の所在地を都道府県名から住居表示に従って住居番号まで表示します。

○製造所固有記号

原則として同一製品を2か所以上の製造所で製造する場合において、「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」の表示をあらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有記号の表示をもって代えることができます。

 消費者庁 製造所固有記号制度届出データベース



12 栄養成分表示

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5項目を表示します。

13 表示例

(1) 加工食品（国内製造された菓子）

名称	焼菓子	栄養成分表示1本（25g）当たり	
原材料名	大豆（カナダ、分別生産流通管理済み）、バター、牛乳、砂糖、卵黄（卵を含む）	熱量	116kcal
添加物	香料、レシチン（大豆由来）	たんぱく質	5g
内容量	1本	脂質	8g
賞味期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日	炭水化物	7g
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください。	食塩相当量	0.1g
販売者	〇〇商事株式会社 千葉県〇〇市〇〇1-1	この表示値は目安です。	
製造者	有限会社△△食品 千葉県△△市△△2-2		

(2) 生鮮食品

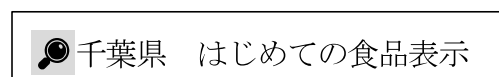
ア かき（生食用、国内産）

名称	生かき（生食用）
消費期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	10℃以下で保存してください。
採取水域	〇〇〇〇
加工者	〇〇水産株式会社 千葉県□□市□□3-3

イ 切り身にした生鮮魚介類

名称	アジの切り身（生食用）
原産地	〇〇
消費期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	10℃以下で保存してください。
加工者	〇〇〇〇有限会社 千葉県▽▽市▽▽4-4

14 参考資料



第8 フグの取扱い

フグの素人料理は、絶対に行わないようにしましょう！

千葉県では、「ふぐの取扱い等に関する条例」により、県の「ふぐ処理師」の資格を有する者がいない施設では、フグを取り扱うことはできません。

ふぐの営業を行う場合は、「ふぐ営業認証」を受けなければなりませんので、最寄りの保健所にご相談ください。

千葉県食品衛生法施行条例に基づく「公衆衛生上必要な営業施設の基準」にふぐを取り扱う営業の施設の基準が規定されています。

● 基準の概要

フグを処理する施設

(飲食店営業・魚介類販売業・水産製品製造業・複合型そうざい製造業・複合型冷凍食品製造業)

- ・ 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするための施錠できる容器等を備えること。
- ・ フグの処理をする専用の器具を備えること。
- ・ フグを凍結する場合にあっては、フグを -18°C 以下で急速に凍結できる機能を有する冷凍設備を有すること。

● フグ加工品の取扱いについて

身欠きフグ(内臓等を除去し、皮を剥いだ形態のフグ)については、従来、フグ処理師による除毒処理の確認が必要なふぐとして整理されていましたが、全国的にふぐ処理資格制度の統一化が図られたことを受けて、令和6年4月1日から、有資格者により適切に除毒処理がなされていることが確認できる身欠きふぐについては、ふぐ処理師以外の方でも取り扱うことが可能となりました。

また、これに併せて、従来、フグ加工品を取り扱う際に必要であった保健所への届出制度も廃止されています。

フグ加工品を仕入れる際は、処理者・処理施設の情報を確認し、有毒部位が確実に除去されたものを仕入れるとともに、仕入れ等に関する記録の作成や保管を適切に行うようにしましょう。

資料編

○ 遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術（組換え DNA 技術）を応用した食品のこと。遺伝子組換え技術（組換え DNA 技術）とは、ある生物から有用な遺伝子を取り出して、他の植物等に導入する技術のことで、この技術により、食品生産を量的・質的に向上させるだけでなく、害虫や病気に強い農作物の改良や、日持ち・加工特性などの品質向上に利用されている。

遺伝子組換え作物等は、食品としての安全性について食品安全基本法及び食品衛生法に基づき、また生物多様性への影響（いわゆる環境への安全性）については「遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律（いわゆるカルタヘナ法）」に基づき、審査・承認を得ることにより、科学的に評価し、安全性が確認されたものだけが国内での流通・使用が可能な仕組みとなっている。

現在、わが国において安全性が確認され、販売・流通が認められている遺伝子組換え作物は、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイア、からしな の 9 種類。これら 9 種類の農産物とこれらを原材料とした 33 品目の加工食品群（豆腐、納豆など）は表示方法が決められており、表示が義務付けられている。

 消費者庁 遺伝子組換え食品



※令和 6 年 4 月 1 日に、食品衛生基準行政は、厚生労働省から消費者庁に移管されました。

○ 器具又は容器包装

器具とは、飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供され、かつ、食品又は添加物に直接接触する機械、器具その他の物をいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取の用に供される機械、器具その他の物は、これを含まない。

容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。

平成 30 年 6 月に食品衛生法が改正され、国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備が行われたことにより、令和 2 年 6 月 1 日から、合成樹脂を使用したものについて、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等が行われた。

 消費者庁 食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度について



※令和 6 年 4 月 1 日に、食品衛生基準行政は、厚生労働省から消費者庁に移管されました。

○ 残留動物用医薬品

動物用医薬品とは医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律において、専ら動物のために使用されることが目的とされている医薬品とされている。

牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚などの病気の診断、治療または予防などに使われるもので、その製造・販売・使用について同法で規制されている。例えば、診断用のツベルクリン、治療用の抗生物質や予防用のワクチンなどがある。

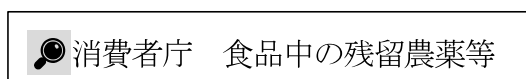
必要に応じて、同法に基づき、その使用できる動物種、使用方法および使用量、使用禁止期間（出荷するまで、その薬が使用できない期間のことをいう。）を定めた使用基準が設定されている。また、食品衛生法に基づき、残留基準（一律基準を含む。）を超えて動物用医薬品が残留している食品は販売禁止などの措置がとられることになる

○ 残留農薬

農作物等の栽培または保存時に農薬が使用された場合に、農作物等や環境中に残る農薬またはその代謝物をいう。

農薬が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないように、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」において食品に残留する農薬などの量の限度（残留基準）が定められている。

残留基準（一律基準を含む。）を超えて農薬が残留する食品は、食品衛生上の危害を除去するために必要な範囲で販売禁止などの措置がとられる。



※令和6年4月1日に、食品衛生基準行政は、厚生労働省から消費者庁に移管されました。

○ 食品添加物

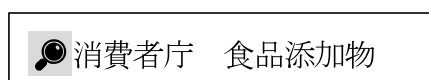
食品衛生法において、「食品添加物」とは、食品の製造の過程において使用されるもの、または食品の加工若しくは保存などの目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法により使用されるものと定義されている。食品添加物は、食品とともに人が摂取するものであり、安全性が十分確認されたものであることが必要である。このため、食品添加物は食品衛生法に基づき「人の健康を損なうおそれのない場合」に限って内閣総理大臣が使用を認めている。

なお、日本において既に使用され、長い食経験があるものについて例外的に使用が認められている添加物もある。

また、食品添加物の品質の確保や不適切な使用を防ぐため、必要に応じ個別に一定の品質を確保するための成分規格や製造基準が設けられている。さらに、食品添加物の使用に当たっては、使用目的、対象食品や使用量といった使用基準を遵守する必要がある。

食品添加物を用途別にみると、以下に分類される。

- ① 食品の品質を保つもの
(保存料、殺菌料、酸化防止剤、防かび剤など)
- ② 食品の嗜好性の向上を目的としたもの
(甘味料、酸味料、調味料、香料、ゲル化剤、着色料、漂白剤など)
- ③ 食品の製造または加工するときに使用されるもの
(豆腐用凝固剤、膨張剤、ゲル化剤、乳化剤、ろ過助剤、抽出溶剤など)
- ④ 栄養強化を目的とするもの
(ビタミン、ミネラル、アミノ酸類)



※令和6年4月1日に、食品衛生基準行政は、厚生労働省から消費者庁に移管されました。

○ ポジティブリスト制度

農薬、飼料添加物及び動物用医薬品（以下「農薬等」という。）の使用を原則禁止とし、基準があるものに限り使用を認める制度で、食品衛生法に基づき平成18年5月29日から施行された。

食品の成分に係る規格（残留基準）が定められている場合には残留基準を超えて、食品の成分に係る規格（残留基準）が定められていない場合は一律基準（0.01ppm）を超えて、農薬等が残留する食品の製造、輸入、加工及び販売等を禁じるもの。

なお、人の健康を損なうおそれがないことが明らかであるとして国が示したものは対象外となる。

平成30年6月に食品衛生法が改正され、器具又は容器包装においても令和2年6月1日からポジティブリスト制度が導入された。

○ 放射性物質

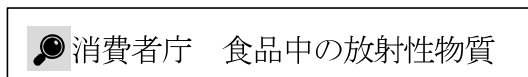
放射線を出す能力（放射能）を持つ物質のこと。

- 放射性セシウムの規制値（単位：ベクレル/kg）：平成24年4月1日施行

食品群	一般食品	乳児用食品	牛乳	飲料水
基準値	100	50	50	10

※放射性ストロンチウム、プルトニウムなどを含めて基準値を設定

- ベクレル（Bq）：放射能（放射性物質が放射線を出す能力）の強さ



※令和6年4月1日に、食品衛生基準行政は、厚生労働省から消費者庁に移管されました。

● 千葉県保健所（健康福祉センター）一覧

機関名	住所	電話	所管区域
習志野保健所 (習志野健康福祉センター)	習志野市本大久保5-7-14	047-475-5154	習志野市、八千代市、 鎌ケ谷市
市川保健所 (市川健康福祉センター)	市川市南八幡5-11-22	047-377-1103	市川市、浦安市
松戸保健所 (松戸健康福祉センター)	松戸市小根本7	047-361-2139	松戸市、流山市、 我孫子市
野田保健所 (野田健康福祉センター)	野田市柳沢24	04-7124-8155	野田市
印旛保健所 (印旛健康福祉センター)	佐倉市鎗木仲田町8-1	043-483-1137	佐倉市、四街道市、 八街市、印西市、 白井市、印旛郡
成田支所	成田市加良部3-3-1	0476-26-7231	成田市、富里市
香取保健所 (香取健康福祉センター)	香取市佐原イ92-11	0478-52-9161	香取市、香取郡
海匝保健所 (海匝健康福祉センター)	銚子市清川町1-6-12	0479-22-0206	銚子市
八日市場地域保健センター	匝瑺市八日市場イ2119-1	0479-72-1281	旭市、匝瑺市
山武保健所 (山武健康福祉センター)	東金市東金907-1	0475-54-0611	東金市、山武市、 大網白里市、山武郡
長生保健所 (長生健康福祉センター)	茂原市茂原1102-1	0475-22-5167	茂原市、長生郡
夷隅保健所 (夷隅健康福祉センター)	勝浦市出水1224	0470-73-0145	勝浦市、いすみ市、 夷隅郡
安房保健所 (安房健康福祉センター)	館山市北条1093-1	0470-22-4511	館山市、南房総市、 安房郡
鴨川地域保健センター	鴨川市広場820	04-7092-4511	鴨川市
君津保健所 (君津健康福祉センター)	木更津市新田3-4-34	0438-22-3752	木更津市、君津市、 富津市、袖ケ浦市
市原保健所 (市原健康福祉センター)	市原市五井中央南1-2-11	0436-21-6391	市原市

● 千葉市・船橋市・柏市

千葉市保健所 千葉市中央区問屋町 1-35 ☎043-238-9934

船橋市保健所 船橋市北本町 1-16-55 ☎047-409-2598

柏市保健所 柏市柏下 65-1 ☎04-7167-1259

● 食の安全・安心電子館（千葉県健康福祉部衛生指導課ホームページ）

