



# 魚介類販売施設等の衛生管理



- 食品衛生法の改正について  
（魚介類関連事業者）
- 魚介類に起因する食中毒の予防について





# 食品衛生法改正関連について（魚介類関連事業者）

## 魚介類の販売

### 法改正前

- 営業許可**
- ・丸魚の販売、魚介類の切り身またはむき身、生干し等、
  - ・包装済み魚介類（冷蔵・冷凍）の販売

### 法改正後

- 営業許可**
- ・丸魚の販売、魚介類の切り身またはむき身、生干し等の販売

- 営業届**
- ・包装済み魚介類（冷蔵・冷凍）の販売



# 食品衛生法改正関連について（魚介類関連事業者）

## 魚介類行商等に関する条例の廃止

| 条例で規定されていた業種 |                            | 改正法における規定      | 必要な手続き |
|--------------|----------------------------|----------------|--------|
| 魚介類加工業       | 魚介類を食品に加工するもの              | 水産製品製造業（許可）    | 営業許可   |
|              | 海藻類の加工など（魚介類を食品に加工するものを除く） | 海藻製造・加工業など（届出） | 営業届    |
| 魚介類行商        |                            | 行商（届出）         | 営業届    |





- 食品衛生法の改正について  
（魚介類関連事業者）
- 魚介類に起因する食中毒の予防について



## 魚介類に起因する食中毒について



- アニサキス （寄生虫）
- ノロウイルス （ウイルス）
- ふぐ毒 （その他）
- 腸炎ビブリオ （細菌）
- ヒスタミン （化学物資）
- クドア （寄生虫）



## 【アニサキス】（寄生虫）

症 状：激しい胃痛、嘔吐、腹痛、腹膜炎など

潜伏期間：急性胃アニサキス症

食後数時間後から十数時間後

急性腸アニサキス症

食後十数時間後から数日後

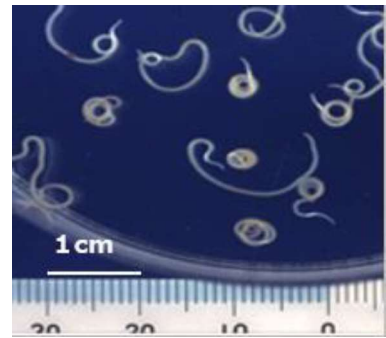
特 徴：長さ2～3 cm、白色の少し太い糸のような線虫

サバ、サンマ、カツオ、アジ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生します。

対 策：加熱や冷凍（-20℃で24時間以上冷凍）

新鮮な魚を選び、速やかに内臓除去

目視確認の徹底！ ※塩、わさび、酢などでは死にません。



出典：厚生労働省ホームページ



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.



7

## 【ノロウイルス】（ウイルス）

症 状：吐き気、嘔吐、下痢など

潜伏期間：食後24～48時間で発症することが多い

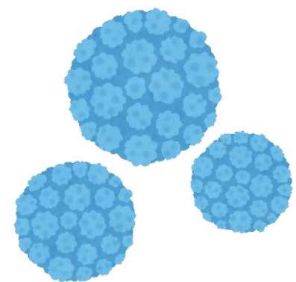
特 徴：調理従事者を介して汚染された食事

カキなどの二枚貝

対 策：中心部を85℃～90℃で90秒以上加熱

手洗いでウイルスを洗い流す！

器具類は塩素系消毒薬や熱湯で消毒



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.



8

## 【ふぐ毒】（その他）



**症 状**：麻痺による呼吸困難、心肺停止

**潜伏期間**：食後20分から3時間

**特 徴**：原因物質 テトロドトキシン

ふぐの肝臓や卵巣などの内臓、ふぐの種類によっては皮、筋肉にも含まれる。他の食中毒に比べ致死率が非常に高い。

**対 策**：特効薬なし。ふぐ毒は、通常の加熱では壊れません。

ふぐの調理には正しい知識と技術が必要（ふぐ調理師）

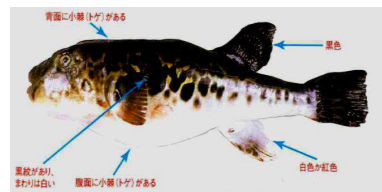


図 トラフグ  
(神奈川県ふぐ包丁師教本)



## ふぐの取扱いについて



### 神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例

|        |              |
|--------|--------------|
| 認<br>証 | 未処理のふぐの調理、加工 |
|        | 未処理のふぐの販売    |
| 届<br>出 | ふぐ加工製品の調理、加工 |
|        | ふぐ加工製品の販売    |





# アジ等へのフグの混入に注意

適切な処理等が行われていないフグの混入事例が報告されています。  
小分け・選別の際には、十分魚種を確認し、有毒魚類を確実に排除  
するよう改めて注意してください。



画像（小あじパックに混入したシロサバフグ；平成24年市内発生事例）



## 【腸炎ビブリオ】（細菌）

症 状：上腹部の激しい腹痛と下痢、嘔気、嘔吐、発熱など

潜伏期間：食後半日～1日

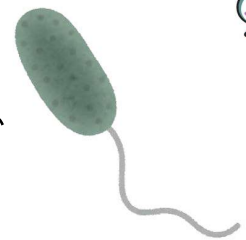
特 徴：増殖速度が速い（30℃で6時間で1万～1千万個に増殖）

対 策：魚介類の温度管理（4℃以下）

（最低発育温度 5～10℃、発育至適温度 35～37℃）

冷蔵庫で解凍する

下処理した魚介類は真水の流水で十分洗浄する





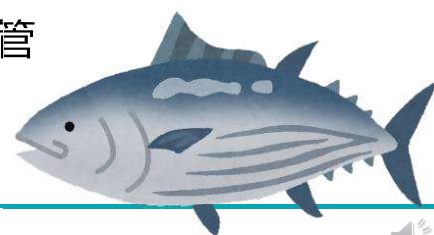
## 【ヒスタミン】（化学物質）

症 状：口の周りや耳たぶの紅潮、頭痛、じんましん、発熱

潜伏期間：食べた直後～ 1 時間

特 徴：赤身の魚(マグロ、カツオ、サバなど) の変敗が原因  
(ヒスタミンが生成され加熱調理で分解されない)

対 策：①新鮮な材料を使用 ②解凍は冷蔵庫内でする  
③調理工程を短く ④速やかに低温保管  
⑤冷凍・解凍をくりかえさない



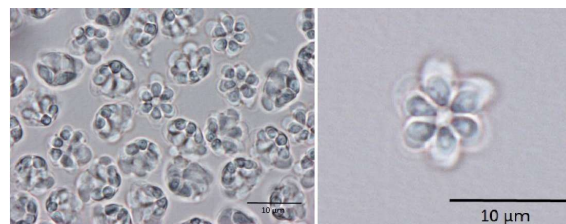
## 【クドア】（寄生虫）

症 状：一過性の嘔吐や下痢

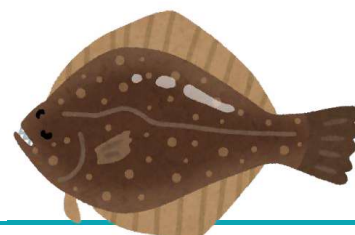
潜伏期間：食後数時間程度

特 徴：生食用生鮮ヒラメ（ヒラメのお刺身等）に関連するものが多い  
筋肉 1 グラムあたりのクドアの孢子数が 1 0 0 万個を超えることが  
確認された生食用生鮮ヒラメは、食品衛生法第 6 条に違反する  
ものとして取扱う。

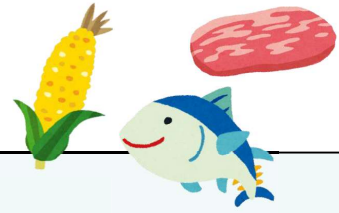
対 策：- 20℃で4時間以上の冷凍、  
中心温度75℃5分以上の加熱



出典：厚生労働省ホームページ



# 生鮮食品の食品表示について



日本語で読みやすく理解しやすい用語で

容器包装を開かないでも見やすい箇所に

(名称・原産地・遺伝子組み換え農産物に関する事項・栽培方法・解凍した旨・養殖された旨は、近接した掲示、その他見やすい場所でも可。)

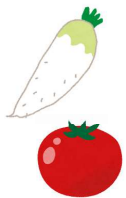
容器包装に入れられていない場合は、近接した掲示、その他見やすい場所に

～横断的義務表示から除外される場合～

- ・施設を設けて飲食させる場合
- ・容器包装に入れない & 生産した場所で販売する場合
- ・容器包装に入れない & 不特定もしくは多数の人に譲渡する場合



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.



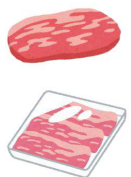
|      |                           |
|------|---------------------------|
| 名 称  | 「大根」などの一般的な名称             |
| 原産地※ | 国産品 → 都道府県名<br>輸入品 → 原産国名 |
| その他  | 栽培方法・精米時期 など              |



トマト  
神奈川県産  
300円

※原産地は一般的に知られている地名も可

例：藤沢市・信州・屋久島・カリフォルニア・山東省 など



|      |                                       |
|------|---------------------------------------|
| 名 称  | 「豚ロース肉」などの一般的な名称                      |
| 原産地  | 国産品 → 国産（飼養地の地名も可）<br>輸入品 → 原産国名      |
| その他※ | 内容量・加工者・加工所の所在地<br>処理を行った旨・生食用である旨 など |



国産黒毛和牛（ロース）  
100g ○  
○円  
個体識別番号  
0011223344



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.







|             |   |
|-------------|---|
| <b>名称</b>   | 「金目鯛」などの一般的な名称  |
| <b>原産地</b>  | 国産品 → 水域名または地域名<br>輸入品 → 原産国名<br>【水域名の例】<br>ぶり 高知沖 あゆ 四万十川<br>わかさぎ 霞ヶ浦 かつお 高知沖<br>するめいか 日本海 しじみ 宍道湖 |
| <b>その他※</b> | 「解凍」「養殖」「生食用」など   |



さんま  
解凍  
北海道

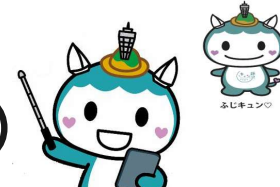
※生鮮食品の個別基準：食品表示基準の別表24



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.



## 個別の表示基準（生鮮食品）



○個別の表示基準がある食品（食品表示基準別表24参照）

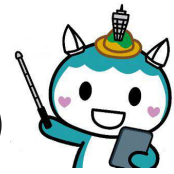
|   |                                    |  |
|---|------------------------------------|--|
| 玄米及び精米<br>シアン化合物を含有する豆類<br>しいたけ<br>アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、バナナ、パパイア、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも、りんご | 食肉<br>生乳、生山羊乳、生めん羊乳、生水牛乳<br>鶏の殻付き卵 | 水産物<br>切り身又はむき身にした魚介類【生食用】<br>ふぐ（内臓を除去し皮をはいだもの）、（切り身、精巢、皮【生食用でないもの】）<br>ふぐ（切り身、精巢、皮）【生食用】<br>切り身又はむき身にした魚介類【冷凍食品】<br>生かき |
|---|------------------------------------|--|



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.



# その他の表示事項（生鮮食品）



- 個別の表示基準
- 放射線を照射した食品
- 任意表示・禁止表示
- 乳幼児規格適用食品
- 遺伝子組換え食品
- 特定保健用食品
- 機能性表示食品



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.



## 参考資料

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/)

- 食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）
- 食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）
- 食品表示基準Q & A（平成27年3月30日消食表第140号）
- 食品表示パンフレット（消費者庁）

「知っておきたい食品の表示」「早わかり食品表示ガイド」

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/local\\_cooperation/local\\_consumer\\_administration/advancedmodel/assets/food\\_labeling\\_cms202\\_230427\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/local_cooperation/local_consumer_administration/advancedmodel/assets/food_labeling_cms202_230427_01.pdf)

- 食品表示実践マニュアル（令和3年2月消費者庁）



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.



# 食品表示に関するお問合せ・ご相談先



(食品表示法関係)

- ☆ **品質事項**：「名称」「原材料名」「原料原産地」など  
神奈川県生活衛生課茅ヶ崎駐在事務所 ☎ 0467-83-1500
- ★ **衛生事項**：「消費期限」「賞味期限」「アレルギー」など  
藤沢市保健所生活衛生課 ☎ 0466-50-3594
- ☆ **保健事項**：「栄養成分・栄養機能食品・特別用途食品・機能性表示食品」など  
藤沢市保健所健康づくり課 ☎ 0466-50-8430



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.

