

令和6年度高知県食品、添加物等の年末一斉取締り実施結果

○実施期間: 令和6年12月2日から令和6年12月27日

○実施結果: 別紙のとおり

- ・生食用又は加熱不十分な食肉等の販売・提供に関する監視指導結果(別紙1)
- ・鶏肉を飲食店営業者に販売する施設(食鳥処理業者、卸売業者等)に関する監視指導結果(別紙2)
- ・大量調理施設等(弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院、福祉施設等)に対する監視指導結果(別紙3)
- ・野生鳥獣肉(ジビエ)の取扱施設調査結果(別紙4)

【記入要領】

- ① 規格基準に適合した生食用食肉は計上の対象外です。
② 生食用とは、刺身、タルタル等のほか、飲食店等での情報提供不十分又は誤った情報提供(生食を促す案内をする等)のものを含みます。
③ 不十分な加熱とは、湯引き、炙り、たたき、中心部まで加熱されていない食肉料理、いわゆるレアハンバーグ等の挽肉調理品を含みます。

食肉を取り扱う施設(消費者に直接販売・提供する施設)

1. 立入りを行った施設数

※通知文、パンフレット配布等のみの施設も計上します。

67 施設

2. 1のうち生食用又は不十分な加熱での販売・提供について指導した施設数(実数)

※通知文、パンフレット配布等のみの施設は計上しません。

1 施設

3. 2において指導した内容(延べ数) ※(a)～(h)の合計は、指導した施設数(実数)にはなりません。

- (a) 牛の筋肉について、生食用食肉の規格基準に適合したものを販売、提供すること
(b) 馬の肝臓又は肉について、衛生基準(平成10年9月11日付け生衛発第1358号)に基づいた取扱を行うこと
(c) 生食用としての販売・提供を中止すること
(d) 加熱不十分な食肉について、中心部まで十分に加熱して販売・提供すること
(e) 加熱不十分な食肉について、販売・提供を中止すること
(f) 加工時、調理時の衛生的な取扱い、他の食材への交差汚染の防止(器具の使い分け、消毒、手洗い等)を行うこと
(g) 一般消費者への販売・提供後に十分な加熱や器具の使い分けをすること等の情報提供を行うこと
(例 食肉販売店、客席にコンロ等の加熱設備がある飲食店)
(h) その他の指導 ※指導の内容について記載してください。

施設
施設
施設
1 施設
施設
施設
施設
施設

4. 2の指導をした施設数(提供畜種・部位・方法別)(延べ数)

鶏

提供方法	提供部位	筋肉	挽肉	結着肉等	肝臓	心臓	砂嚢	その他の部位
生食用として販売・提供								
不十分な加熱で販売・提供								

牛

提供方法	提供部位	筋肉 ※	挽肉	結着肉等	肝臓	心臓	舌	横隔膜	胃・腸	その他の部位
生食用として販売・提供										
不十分な加熱で販売・提供									1	

※ 規格基準に適合した生食用食肉(牛の食肉)を除く

豚

提供方法	提供部位	筋肉	挽肉	結着肉等	肝臓	心臓	舌	横隔膜	胃・腸	その他の部位
生食用として販売・提供										
不十分な加熱で販売・提供										

馬

提供方法	提供部位	筋肉	挽肉	結着肉等	脂肪	肝臓	舌	その他の部位
生食用として販売・提供								
不十分な加熱で販売・提供								

めん羊・山羊

提供方法	提供部位	筋肉	挽肉	結着肉等	肝臓	その他の部位
生食用として販売・提供						
不十分な加熱で販売・提供						

イノシシ

提供方法	提供部位	筋肉	肝臓	その他の部位
生食用として販売・提供				
不十分な加熱で販売・提供				

シカ

提供方法	提供部位	筋肉	肝臓	その他の部位
生食用として販売・提供				
不十分な加熱で販売・提供				

その他

提供方法	提供部位	筋肉	肝臓	その他の部位
生食用として販売・提供				
不十分な加熱で販売・提供				

その他

提供方法	提供部位	筋肉	肝臓	その他の部位
生食用として販売・提供				
不十分な加熱で販売・提供				

鶏肉を飲食店営業者に販売する施設(食鳥処理業者、卸売業者等)に関する監視指導結果

(別紙2)

鶏肉を飲食店営業者に販売する施設(食鳥処理業者、卸売業者等)

1. 立入りを行った施設数

施設

※通知文、パンフレット配布等のみの施設も計上します。

2. 1のうち加熱が必要である旨の情報伝達について指導した施設数(実数)

施設

※通知文、パンフレット配布等のみの施設は計上しません。

大量調理施設等(弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院、福祉施設等)に対する監視指導結果

(別紙3)

1. 立入りを行った施設数

33施設

※情報提供(通知文、パンフレット配布等)のみの施設も計上します。

2. 1のうち通知文書、手引書等の配布(情報提供)又は通知文書、手引書等を用いて指導した施設数

22施設

野生鳥獣肉(ジビエ)の取扱施設調査結果

(別紙4)

1. 野生鳥獣肉を使用し、製造・調理・販売を行っている施設への監視指導実施数(立入りを行った施設数)

※通知文、パンフレット配布等のみの施設も計上します。

施設

2. 監視指導実施施設の業種別施設数(延べ数)

飲食店営業 施設
食肉製品製造業 施設

食肉販売業 施設
その他 施設
(包装食肉販売、食肉処理業)

3. 1において指導した内容(のべ数) ※(a)～(c)の合計は、指導した施設数(実数)にはなりません。

- (a) 当該施設に対し、野生鳥獣を解体するために食肉処理業の許可が必要であること
- (b) 食肉処理業の許可を受けた施設で解体された野生鳥獣肉を使用すること
- (c) 野生鳥獣肉の仕入れ先の確認、記録の作成、保存を適切に実施すること

施設
 施設
 施設