

令和7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7年12月1日から令和7年12月26日

○実施結果: 別紙のとおり

- ・大量調理施設等(弁当屋、仕出し屋、旅館、ホテル、集団給食施設等)に対する監視指導結果(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)
- ・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3)
- ・野生鳥獣肉(ジビエ)の取扱施設調査結果(別紙4)

大量調理施設等(弁当屋、仕出し屋、旅館、ホテル、集団給食施設等)に対する監視指導結果

(別紙1)

- | | | |
|-------------------------------|----|----|
| 1. 立入りを行った施設数 | 27 | 施設 |
| 2. 1のうち通知文書、手引書等を用いて指導した施設数 | 19 | 施設 |
| 3. 情報提供(通知文書、パンフレット配布等)のみの施設数 | 12 | 施設 |

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)

【記入要領】

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）には、一般消費者を対象として販売する施設は含みません。

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

※通知文書、パンフレット配布等のみの施設も計上します。

施設

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)

※通知文書、パンフレット配布等のみの施設は計上しません。

施設

【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。

④結着肉等とは結着処理、テンダライズ処理、タンブラリング処理、インジェクション処理(脂肪注入等)を含みます。

⑤挽肉で複数の畜種を含むものは、割合の多い方に計上してください。

⑥1. については、食肉を取り扱う施設に立入りを行った施設数を計上してください。

⑦2. については1. のうち、販売、製造、加工、保存、調理、提供、誤った情報提供等について指導をした施設数を計上してください。

⑧4. については、一つの施設において、複数の提供畜種・部位・方法について指導した場合、それぞれについて計上してください。

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

※通知文書、パンフレット配布等のみの施設も計上します。

71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)

※通知文書、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)～(i)の合計は、指導した施設数(実数)にはなりません。

(a) 生食用食肉の規格基準に適合していない牛の筋肉について、生食用としての販売・提供を中止すること

0施設

(b) 馬の筋肉又は肝臓を生食用として提供・販売する場合、衛生基準(平成10年9月11日付け生衛発第1358号)に基づき取扱うこと

0施設

(c) 法律上生食が禁止されている牛の肝臓、豚の筋肉・内臓について、生食用としての販売・提供を中止すること

0施設

(d) 法律上生食が禁止されている牛の肝臓、豚の筋肉・内臓について、中心部まで十分に加熱して販売・提供すること

0施設

(e) (a)～(d)に該当しない食肉について、生食用としての販売・提供を中止すること

0施設

(f) (a)～(d)に該当しない食肉について、中心部まで十分に加熱して販売・提供すること

0施設

(g) 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

0施設

(h) 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)

1施設

(i) その他の指導 ※指導の内容について記載してください。

0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)

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		0	0	0	0	0	0	0	0	0
不十分な加熱で販売・提供		0	0	0	0	0	0	0	0	0

※ 規格基準に適合した生食用食肉(牛の食肉)を除く

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		0	0	0	0	0	0	0
不十分な加熱で販売・提供		0	0	0	0	0	0	0

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		0	0	0	0	0	0	0	0	0
不十分な加熱で販売・提供		0	0	0	0	0	0	0	0	0

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		0	0	0	0	0	0	0
不十分な加熱で販売・提供		1	1	0	0	0	1	0

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		0	0	0	0	0
不十分な加熱で販売・提供		0	0	0	0	0

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		0	0	0
不十分な加熱で販売・提供		0	0	0

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		0	0	0
不十分な加熱で販売・提供		0	0	0

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		0	0	0
不十分な加熱で販売・提供		0	0	0

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		0	0	0
不十分な加熱で販売・提供		0	0	0

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)

※通知文書、パンフレット配布等のみの施設も計上します。

3

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

0
0

施設

食肉製品製造業

食肉販売業

3
0

施設

その他

()

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

0
0
0

施設