

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)

自治体名: 茨城県

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。

554 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。

15 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
(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
(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
(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
(e) (a)～(d)以外(※)の食肉について、生食用としての販売・提供を中止すること
(f) 生食用としての販売・提供を除く(a)～(d)以外(※)の食肉について、中心部まで十分に加熱して販売・提供すること
(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
(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
5 施設
0 施設
0 施設
0 施設
9 施設
12 施設
8 施設

※: 牛の筋肉・肝臓及び豚の筋肉・内臓以外

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		1	0	0	0	0	0	0	0	0
不十分な加熱で 販売・提供		4	4	2	3	2	2	2	2	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		5	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	1	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		2	0	0	3	0	0	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

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)

自治体名: 茨城県

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。

29 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。

2 施設

野生鳥獣肉(ジビエ)の取扱施設に対する監視指導結果

(別紙3)

自治体名 茨城県

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) 0施設
※通知文書、パンフレット配布等のみの施設も計上します。

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	施設	食肉販売業	0	施設
食肉製品製造業	0	施設	その他	0	施設
			()		

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	0	施設
(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	0	施設
(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	施設

HACCPに沿った衛生管理に関する監視指導結果

(別紙4)

立ち入り時に確認を行った施設のHACCP運用体制

- ア 衛生管理計画の作成＋記録の実施＋振り返りの実施
 イ 衛生管理計画の作成＋記録の実施
 ウ 衛生管理計画の作成のみ、記録の未実施
 エ 記録の実施のみ、衛生管理計画の未作成
 オ いずれも未作成・未実施

各業種の従業員数

- A) 4人以下 B) 5人以上29人以下 C) 30人以上
 D) 5人以上49人以下 E) 50人以上

自治体名: 茨城県

飲食店営業

飲食店営業（生食用または加熱不十分な食肉を提供）	設問	A	B	C
	ア	0	3	0
	イ	0	4	1
	ウ	0	1	0
	エ	0	2	0
	オ	3	3	0
	合計	3	13	1
飲食店営業（刺身等の鮮魚介類を提供）	設問	A	B	C
	ア	5	19	0
	イ	27	10	2
	ウ	7	0	0
	エ	5	0	0
	オ	26	2	0
	合計	70	31	2
飲食店営業 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）	設問	A	B	C
	ア	8	22	2
	イ	16	33	2
	ウ	5	2	0
	エ	6	12	0
	オ	16	7	0
	合計	51	76	4
飲食店営業（スーパー等、そうざいを取り扱う施設）	設問	A	B	C
	ア	2	28	28
	イ	2	28	1
	ウ	0	0	0
	エ	1	1	0
	オ	1	4	0
	合計	6	61	29
飲食店営業 （井戸水、湧き水等を飲用に適する水として使用する施設）	設問	A	B	C
	ア	1	1	0
	イ	1	4	0
	ウ	4	1	0
	エ	0	2	0
	オ	6	2	0
	合計	12	10	0
飲食店営業（その他）	設問	A	B	C
	ア	9	17	2
	イ	30	25	4
	ウ	52	10	3
	エ	116	17	2
	オ	75	22	0
	合計	282	91	11

販売業

食鳥処理業（鶏肉を飲食店営業に販売する施設）	設問	A	B	C
	ア	0	0	0
	イ	1	1	1
	ウ	0	0	0
	エ	1	0	0
	オ	0	0	0
	合計	2	1	1
	設問	A	B	C
	ア	0	9	1

	食肉販売業（鶏肉を飲食店業者に販売する施設）	イ		1	1	1
		ウ		0	0	0
		エ		1	4	0
		オ		1	2	0
		合計		3	16	2
	魚介類販売業（刺身等、魚介類を加工・販売する施設）	設問		A	B	C
		ア		1	19	1
		イ		1	12	0
		ウ		0	0	0
		エ		0	4	0
		オ		5	4	0
		合計		7	39	1
	販売業（その他）	設問		A	B	C
		ア		6	18	5
		イ		5	30	0
		ウ		2	1	0
		エ		7	19	0
		オ		17	8	0
		合計		37	76	5

製造・加工業

	そうざい製造業 （他の都道府県等にまたがって広域的に流通する弁当の製造を含む）	設問		A	D	E
		ア		0	4	5
		イ		1	3	0
		ウ		0	0	0
		エ		3	3	0
		オ		4	0	0
		合計		8	10	5
	水産製品製造業 （魚介類を原材料とした製品を製造若しくは加工する施設）	設問		A	D	E
		ア		1	4	2
		イ		2	0	0
		ウ		0	0	0
		エ		0	2	0
		オ		7	2	0
		合計		10	8	2
	食肉処理業 （野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設）	設問		A	D	E
		ア		0	0	0
		イ		0	0	0
		ウ		0	0	0
		エ		0	0	0
		オ		0	0	0
		合計		0	0	0
	乳処理業 （乳を処理する施設）	設問		A	D	E
		ア		0	0	3
		イ		0	0	0
		ウ		0	0	0
		エ		0	0	0
		オ		0	0	0
		合計		0	0	3
	製造・加工業 （その他）	設問		A	D	E
		ア		2	30	46
		イ		9	37	3
		ウ		8	1	0
		エ		34	7	0
		オ		23	12	0
		合計		76	87	49