

# 令和4年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施結果

## 食肉等の生食用としての提供に関する監視指導結果

(別紙1-1)

- ・ 規格基準に適合した生食用食肉は計上の対象外。
- ・ 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）のものを含む。

### A. 鶏肉を取り扱う施設(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

※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。

29,092 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)

※情報提供(通知文、パンフレット配布等)のみの施設は計上しません。

1,159 施設

### B. 鶏肉以外の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

※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。

27,626 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)

※情報提供(通知文、パンフレット配布等)のみの施設は計上しません。

1,245 施設

## いわゆるレアハンバーグ等の加熱不十分な挽肉調理品の提供に関する監視指導結果(別紙1-1の再掲)

(別紙1-2)

- ・ 規格基準に適合した生食用食肉は計上の対象外。
- ・ 加熱不十分な状態で食べさせることを想定している挽肉調理品(客席等で十分加熱して食べることを前提としている場合は該当しません。)を客に提供している飲食店等に限る。
- ・ 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を含む。

## いわゆるレアハンバーグ等の加熱不十分な挽肉調理品の取り扱いがなされている施設(飲食店営業)

### 1. 立入り、指導を行った施設数

51施設

※情報提供(通知文、パンフレット配布等)のみの施設は計上しません。

## 鶏肉を飲食店営業者に販売する施設(食肉処理業者、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(食肉処理業者、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まない。

### 鶏肉を飲食店営業者に販売する施設(食肉処理業者、卸売業者等)

#### 1. 立入りを行った施設数

※情報提供(通知文配布等)のみの施設も計上します。

1,306 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)

※情報提供(通知文配布)のみの施設は計上しません。

183 施設

## 野生鳥獣肉(ジビエ)の取扱施設調査結果

(別紙3)

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) 307 施設
2. 1のうち食肉処理業の許可を受けた施設で解体されていない野生鳥獣肉を使用していたとして、指導した施設数 11 施設
3. 1のうち使用する野生鳥獣肉について、仕入れ先の確認、記録の作成、保存が適切に実施されなかったとして指導した施設数 37 施設

大量調理施設等(弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院等)に対する監視指導結果

(別紙4)

1. 立入りを行った施設数

9,116 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

5,040 施設