

厚生食監発 1108 第 1 号

令和 5 年 11 月 8 日

各  $\left[ \begin{array}{l} \text{都 道 府 県} \\ \text{保健所設置市} \\ \text{特 別 区} \end{array} \right]$  衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課長  
( 公 印 省 略 )

令和 5 年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施結果について

標記については、「令和 5 年度食品、添加物等の夏期一斉取締り実施要領」  
(令和 5 年 6 月 8 日付け生食発 0608 第 1 号別添) に基づき実施したところ  
ですが、今般、調査結果を取りまとめ、厚生労働省ホームページに掲載しました  
ので、お知らせします。

厚生労働省ホームページ

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryoku/shokuhin/syokuchu/01.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syokuchu/01.html)

# 令和5年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施結果

(別紙1)

## 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

- 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焼肉調理品を含みます。
- ④ 結着肉等とは結着処理、テンダーライズ処理、タンブラー処理、インジェクション処理(脂肪注入等)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、ハンフレット配布等のみの施設も計上します。

43,195 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、ハンフレット配布等のみの施設は計上しません。

1,531 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。

- 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
- 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
- 生食用としての販売・提供を中止すること
- 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
- 加熱不十分な食肉について、販売・提供を中止すること
- 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
- 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)
- その他の指導

38	施設
209	施設
277	施設
942	施設
359	施設
747	施設
304	施設
108	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		277	12	1	132	64	90	10
不十分な加熱で販売・提供		664	16	0	152	26	32	18

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		22	0	1	4	53	35	12	65	6
不十分な加熱で販売・提供		137	25	2	41	26	21	23	40	3

※ 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		0	0	0	0	0	0	0	0	0
不十分な加熱で販売・提供		20	5	0	8	4	4	1	4	1

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		265	1	0	7	17	4	6
不十分な加熱で販売・提供		7	0	0	0	3	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		2	0	0	0	0
不十分な加熱で販売・提供		4	0	0	0	0

イノシシ

提供方法	提供部位	筋肉	肝臓	結着肉等	その他の部位
生食用として販売・提供		0	0	0	0
不十分な加熱で販売・提供		0	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		1	0	0
不十分な加熱で販売・提供		1	0	0

その他 (ダチョウ、合鴨、鴨、あひる)

提供方法	提供部位	筋肉	肝臓	結着肉等	その他の部位
生食用として販売・提供		6	1	1	1
不十分な加熱で販売・提供		12	2	1	1

その他 (リス)

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		1	0	0

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みません。

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）

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。

2,194 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、パンフレット配布等のみの施設は計上しません。

421 施設

厚生食監発 0327 第 1 号

令和 6 年 3 月 27 日

各  $\left[ \begin{array}{l} \text{都 道 府 県} \\ \text{保健所設置市} \\ \text{特 別 区} \end{array} \right]$  衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課長  
( 公 印 省 略 )

令和 5 年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施結果について

標記については、「令和 5 年度食品、添加物等の年末一斉取締り実施要領」  
(令和 5 年 11 月 6 日付け厚生発 1106 第 4 号別添) に基づき実施したところ  
ですが、今般、調査結果を取りまとめ、厚生労働省ホームページに掲載しました  
ので、お知らせします。

厚生労働省ホームページ

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryoku/shokuhin/syokuchu/01.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syokuchu/01.html)

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2)

- 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な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焼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、タンプリング処理、インジェクション処理(指防注入等)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、ハンフレット配布等のみの施設も計上します。

22,443 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、ハンフレット配布等のみの施設は計上しません。

939 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

48	施設
85	施設
128	施設
599	施設
239	施設
454	施設
190	施設

59 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	砂囊	その他の部位
生食用として販売・提供		105	1	0	64	17	27	3
不十分な加熱で販売・提供		392	4	4	81	20	26	6

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		29	0	0	8	23	12	7	21	5
不十分な加熱で販売・提供		138	53	9	35	20	12	11	34	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		1	0	0	1	0	0	0	0	0
不十分な加熱で販売・提供		29	8	4	7	4	4	5	8	0

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		140	1	3	4	14	5	8
不十分な加熱で販売・提供		10	0	0	0	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		2	0	0	0	1
不十分な加熱で販売・提供		2	0	0	2	2

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		2	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		1	0	0
不十分な加熱で販売・提供		8	0	0

その他(鴨、ダチョウ)

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		1	0	0
不十分な加熱で販売・提供		4	0	0

その他(鹿)

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		1	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3)

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**

※情報提供(通知文配布等)のみの施設も計上します。

1,718 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。

209 施設