

令和5年度

高知市食品衛生監視指導計画

高知市

—目次—

頁

1	目的	1
2	監視指導計画の対象区域及び実施期間	1
3	監視指導の実施体制等	1
4	監視指導の実施	2
5	食品等の検査	3
6	食品衛生法等に対する違反発見時の対応	3
7	食中毒等健康危害発生時の対応	4
8	市民への情報提供及びリスクコミュニケーションの実施	4
9	食品等事業者の自主的な衛生管理の推進	4
10	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	4
11	監視指導計画の策定・変更及び実施結果の公表	5
	用語解説	6
別表 1	営業施設の監視指導計画	7
別表 2	と畜場及び食鳥処理場の監視指導計画	8
別表 3	と畜場併設食肉処理施設及び食鳥処理場併設食肉処理施設の監視指導計画	8
別表 4	その他の重点監視指導計画	8
別表 5	食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導事項	9
別表 6	食品等検査計画（収去及び買取り検査）	10
別表 7	食肉関係衛生検査計画（と畜場, 食鳥処理場等の衛生管理状況確認）	11

1 目的

高知市では、食品衛生法第24条の規定に基づき、「令和5年度高知市食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）」を策定しました。この監視指導計画に基づき、食品取扱施設の監視指導、食品の検査を実施するとともに、市民との食品の安全性に関する意見交換及び情報提供を行うことにより、食品衛生上の危害の発生を防止し、市民の食の安全の確保を図ります。

2 監視指導計画の対象区域及び実施期間

- (1) 対象区域 高知市全域
- (2) 実施期間 令和5年4月1日から令和6年3月31日までの1年間

3 監視指導の実施体制等

- (1) 高知市保健所生活食品課

部署名	担当職員	業務内容
食品保健担当 (8名)	食品保健担当係長 1名 食品衛生監視員 7名	・食品取扱施設の監視指導 ・食中毒等の調査 ・食品に関する相談等への対応 ・食品衛生講習会等の実施
検査指導担当 (4名)	検査指導担当係長 1名 食品衛生監視員 3名	・食品、食中毒等の検査
食肉衛生検査所 (7名)	食肉衛生検査所長 1名 食肉衛生検査担当係長 2名 と畜検査員・食鳥検査員 4名 (食品衛生監視員を兼任)	・と畜検査及び食鳥検査 ・と畜場、食鳥処理場等の監視指導

- (2) 関係部局との連携

ア 国の食品衛生関係部局との連携

大規模又は広域的な食中毒等が発生した場合や広域流通食品等に係る違反事例を発見した場合には、厚生労働省等に迅速に通報し、連携して必要な対策を講じます。また、厚生労働大臣が設置する広域連携協議会*1に構成員として参加し、国や関係自治体と連携して必要な対策を講じます。

イ 高知県食品衛生関係部局との連携

「高知県食の安全・安心推進計画」に基づき、食品の安全性を確保するため、高知県と連携して監視指導を実施します。また、県内に流通する食品に係る食中毒等が発生した場合や健康危害の情報を入手した場合、「県民・市民の健康危機に対応する高知県・高知市行動指針」に基づき、高知県と連携して必要な対策を講じます。

ウ 他の自治体との連携

広域流通食品及び輸入食品等について、関係自治体と連携して監視指導を実施します。また、広域流通食品に係る食中毒等が発生した場合、関係自治体と連携して必要な対策を講じます。

エ 農林水産部局等との連携

農林水産物の生産段階や食品の表示に係る監視指導については、食品表示法、農薬取締法、家畜伝染病予防法等を所管する農林水産部局、景品表示法等を所管する関係部局と連携して監視指導等を実施します。

オ 庁内関係部局との連携

「高知市食の安全・安心推進に係る連絡会議」等を通じ、食品の安全性を確保するため、関係部局と連携を図ります。

カ 関係団体との連携

自主衛生管理の推進及び食品衛生知識の普及、啓発等を行っている一般社団法人高知県食品衛生協会の地区協会である高知市食品衛生協会と情報交換等を行い、連携を図り監視指導等を実施します。

4 監視指導の実施

高知市内で製造、加工、調理される食品や流通、販売される食品による食中毒等の発生を防止するため、過去の食中毒等の発生状況、製造・販売される食品の流通状況及び施設の規模等を考慮して、監視指導の対象施設及び目標回数を設定し、別表1～4のとおり監視指導を実施します。

(1) 共通の監視指導事項

- ア HACCP*²に沿った衛生管理及び一般的な衛生管理の実施状況の確認及び指導
- イ 施設基準への適合の確認及び指導
- ウ 食品等の規格基準への適合の確認及び指導
- エ 食品表示基準への適合の確認及び指導

(2) 重点的な監視指導事項

ア 夏期一斉取締り

細菌性食中毒が多発しやすい夏期（7～8月）に、高知市卸売市場、弁当・そうざい等を大量に製造する施設、魚介類販売施設、食肉販売施設等の監視指導を実施します。

イ 年末一斉取締り

食品流通量が増加する年末（11～12月）に、そうざいや皿鉢料理等を大量に製造する施設、洋生菓子を製造する施設等の監視指導を実施します。

ウ 街路市の監視指導

高知市では、日曜市等の街路市が開催されており、代表的な観光資源のひとつとなっています。より良い街路市とするために、多くの観光客が訪れる時期に監視指導を実施します。

エ 食品を取り扱う催事等の監視指導

大規模な催事等において、食品を取り扱う施設の監視指導を実施します。

(3) 食中毒予防対策

ア カンピロバクターへの対策

生又は加熱不十分な食肉を提供している飲食店に立ち入りし、生等の食肉を提供しないよう指導します。

イ ノロウイルスへの対策

飲食店や集団給食施設を中心に、手洗いの徹底、食品への二次汚染の防止及び加熱調理の徹底などを指導します。

ウ アニサキスへの対策

生食用の鮮魚介類を提供している飲食店等に立ち入りし、目視で確認してアニサキスを除去する、冷凍（-20℃以下で24時間以上）して提供するなどを指導します。

(4) 食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導事項

食品供給行程（フードチェーン）の各段階に応じ、別表5のとおり監視指導を実施します。なお、生産段階における取組については、必要に応じ、関係部局と連携して監視指導を実施します。

- (5) と畜場,食鳥処理場等の監視指導事項
- ア 食肉及び食鳥肉の微生物汚染の防止の確認及び指導
 - イ と畜場法及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥処理法」という。）等に定められた構造設備基準，衛生管理等の基準に基づく確認及び指導
 - ウ と畜場法及び食鳥処理法に基づく外部検証*³の実施
 - エ 特定危険部位の除去に係る分別管理及び処理の確認
T S E*⁴対策として，牛，めん羊，山羊の特定危険部位*⁵が，と畜解体時に食肉等を汚染しないよう，除去及び分別管理が適切に行われていることを確認します。
 - オ と畜場,食鳥処理場に併設する食肉処理施設については，と畜検査員及び食鳥検査員を兼任する食品衛生監視員も監視指導を行い，解体処理から製造まで一貫体制で，より安全・安心な食肉の流通を図ります。
- (6) 食品衛生法の改正に伴う営業許可制度の見直しへの対応
営業許可制度の見直しにより，新設された「漬物製造業」「水産製品製造業」等の業種を営む事業者は，営業許可の取得に関し，令和6年5月31日まで経過措置期間が設けられていることから，関係部局と連携し，施設の監視指導等を通じ，営業許可の取得等の必要な対応について周知を図ります。

5 食品等の検査

- (1) 収去検査*⁶及び買取り検査
高知市内で生産，製造，加工，販売される食品や大量調理を行う集団給食施設等において調理される食品等の安全性を確保するため，食品衛生法等に定められている試験法に準じて微生物検査や理化学検査を，別表6のとおり実施し，科学的な知見に基づいた衛生指導を行います。
- (2) と畜検査
と畜場に搬入される獣畜を1頭ごと生体時及び解体前，解体後において，疾病及び異常の有無を検査し，疾病等の排除に努めます。T S Eスクリーニング検査では，該当する牛，めん羊，山羊全ての検査を行います。
- (3) 食鳥検査
大規模食鳥処理場に搬入される食鳥を1羽ごと生体時及び脱羽後，内臓摘出後において，疾病及び異常の有無を検査し，疾病等の排除に努めます。
- (4) と畜場,食鳥処理場等の衛生管理状況確認検査（外部検証として実施する微生物試験を含む）
と畜場,食鳥処理場等について，別表7のとおり検査を実施し，科学的な知見に基づいた衛生指導を行います。
- (5) 信頼性確保対策
検査指導担当及び食肉衛生検査所は，「高知市食品検査施設における検査等の業務管理基準（G L P）」に基づき，内部点検の定期的な実施，外部精度管理*⁷への参加等，検査精度の信頼性を確保するとともに，検査技術の向上を図ります。

6 食品衛生法等に対する違反発見時の対応

- (1) 違反に対する措置
違反食品等が販売，使用されないよう，速やかに改善指導，廃棄・回収等の指示，行政処分等を行います。施設基準や製造基準等の違反を発見した場合も同様の措置を講じます。違反食品等が高知市以外で生産，製造，加工されていた場合は，速やかに関係自治体と連携して対策を講じます。
- (2) 違反事実の公表
食品衛生上の危害の状況を明らかにし，危害の拡大防止及び再発防止を図るため，必要に応じ，違反した者の名称，対象食品，対象施設等を公表します。

7 食中毒等健康危害発生時の対応

食中毒等健康危害の発生時には、危害の拡大防止のために、関係部局と連携を図り、迅速に原因究明を行います。必要に応じ、「高知市食品衛生法関係不利益処分要領」に基づき、原因施設に対し、営業停止等の行政処分を行うとともに、関係者に対する衛生教育を行い、再発防止を図ります。

8 市民への情報提供及びリスクコミュニケーションの実施

- ・食品に関する相談等に対応します。
- ・食中毒予防や健康危害発生状況等の情報を市ホームページや広報紙「あかるいまち」等を通じて市民に提供します。
- ・食品衛生に関する講習会等へ講師を派遣します。
- ・市民の関心の高い内容をテーマとした食品の安全性に関するリスクコミュニケーション*⁸等の開催に努めます。
- ・例年開催されている食育実践発表会等の機会を捉え、食育*⁹を推進します。

9 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進

(1) HACCPに沿った衛生管理

令和3年6月1日からHACCPに沿った衛生管理が制度化されたことから、食品取扱施設の監視指導等の機会を通じ、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう助言及び指導を行います。

(2) 食品等の自主回収に係る助言及び指導

食品衛生法第58条の規定に基づき、食品等事業者から食品等の自主回収の届出があった場合には、その届出内容に応じ、迅速な回収や再発防止のための助言及び指導を行います。

10 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

(1) 食品衛生監視員・検査員

人材の養成及び資質の向上を図るために、食品衛生に関する専門的知識や情報の収集を行うとともに、厚生労働省及び国立保健医療科学院等が開催する研修会等に職員を派遣します。

(2) 食品衛生責任者の資質の向上

高知市食品衛生協会が主催する食品衛生責任者養成講習会に講師を派遣し、食品衛生責任者を養成するとともに、その資質の向上を図ります。また、施設の監視指導等を通じ、定期的に食品衛生責任者が食品衛生に関する新たな知見を習得するための食品衛生責任者実務講習会の受講を指導します。

(3) 給食関係者の資質の向上

関係課と連携を図り、給食関係者（栄養士、調理員等）に対し、施設管理及び食中毒予防に関する衛生講習会等を開催します。

(4) と畜場及び食鳥処理場における従業員の資質の向上

と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者並びに食鳥処理場の食鳥処理衛生管理者を含めた各施設の従業員に対し衛生講習会等を適宜実施するほか、自主検査に関する技術支援を行い、その資質の向上を図ります。

(5) 優良施設等の表彰

食品衛生の向上を目的として、衛生管理の優良な施設や模範的な食品等事業者に対し、保健所長表彰を行います。

(6) 食品衛生指導員

食品取扱施設の巡回指導を実施する高知市食品衛生協会の食品衛生指導員の資質向上を図るため、食品衛生指導員研修会等に講師を派遣します。また、一般社団法人高知県食品衛生協会が開催する食品衛生指導員養成講習会にも講師を派遣します。

11 監視指導計画の策定・変更及び実施結果の公表

監視指導計画の策定・変更に当たっては、市ホームページ等を通じて公表し、市民から広く意見を募集します。また、監視指導計画に基づく監視指導や食品等の取去検査の結果について、次年度6月末日までに公表するほか、夏期及び年末一斉取締りを実施した結果は、随時公表します。

- *¹ 広域連携協議会とは、広域的な食中毒の発生・拡大防止のために、国と関係自治体が相互に連携・協力する場として、平成31年4月1日から厚生労働大臣が設置する協議会をいいます。
- *² HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point : 危害分析重要管理点)とは、食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理方式をいいます。
- *³ 外部検証とは、と畜場法施行規則第3条第6項又は第7条第5項に基づくと畜検査員による検査又は試験及び食鳥処理法施行規則第4条第4項に基づく食鳥検査員による検査又は試験のことです。衛生管理計画及び手順書の確認並びに衛生管理の実施状況の確認と衛生指標菌を用いた微生物試験を行います。と畜場、食鳥処理場に義務化されたHACCPに基づく衛生管理が正しく行われているか確認するために従来のと畜検査及び食鳥検査に加えて実施しています。
- *⁴ 平成13年10月18日からBSE（牛海綿状脳症）スクリーニング検査が開始され、と畜場法施行規則の一部改正により、平成17年10月1日から、牛と併せてめん羊や山羊も対象に加えられ、TSE（伝達性海綿状脳症）と総称されるようになりました。牛については生後24か月齢以上のもので、生体検査において神経症状が疑われたもの及び全身症状を呈するもの。めん羊及び山羊については月齢に関わらず、生体検査において臨床症状を呈するものを検査対象としています。
- *⁵ 特定危険部位とは、牛、めん羊、山羊の体内で異常なプリオンタンパクが特に蓄積しやすく、感染性が高いといわれる部位のことです。牛の特定危険部位は、全月齢の牛の扁桃、回腸遠位部（盲腸の接続部から2メートルまで）、30か月齢超の牛の頭部（舌・頬肉を除く）、脊髄を指します。めん羊及び山羊の特定危険部位は全月齢の脾臓及び回腸、12か月齢以上のももの頭部（舌・頬肉を除く）及び脊髄とされています。なお、頭部には扁桃が含まれます。
- *⁶ 収去検査とは、食品衛生法第28条に基づいて実施する食品等の検査をいいます。厚生労働大臣、内閣総理大臣、都道府県知事等が必要と認めたときに、食品等事業者に対して検査に必要な量の食品等を無償で提供させることができます。
- *⁷ 外部精度管理とは、複数の検査機関が同一検体を検査し、その検査結果を第三者機関が集計、解析、評価する調査事業のことをいいます。これに参加することにより検査データの信頼性を確保します。
- *⁸ 食品の安全性に関するリスクコミュニケーションとは、食の安全に関する情報を公開し、消費者、食品等事業者、学識経験者及び行政担当者が、意見を相互に交換し、双方向の対話を図ることをいいます。消費者や食品等事業者を含む市民の意見を、食品衛生に関する施策に反映することを目的としています。
- *⁹ 食育とは、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できる人間を育てることをいいます。

別表1 営業施設の監視指導計画

監視指導回数	対象施設
年2回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・過去2年以内に、行政処分を受けた営業施設
年1回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・卸売市場 ・街路市 ・大量調理施設（1回300食以上又は1日750食以上調理して提供する仕出し屋、弁当屋、旅館・ホテル等） ・生又は加熱不十分な食肉を提供している飲食店 ・野生鳥獣肉を取り扱う施設 ・令和5年度全国中学校体育大会関連施設
2年に1回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・仕出し屋（上記以外） ・旅館・ホテル（上記以外） ・観光地周辺施設 ・複合商業施設・量販店 ・センター方式の給食施設 ・1回300食以上又は1日750食以上調理して提供する集団給食施設
3年に1回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・製造施設（許可施設） ・輸出水産物等関連施設 ・1回100食以上又は1日250食以上調理して提供する集団給食施設
4年に1回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・弁当屋（上記以外） ・販売施設（許可施設） ・直販所等
随時	<ul style="list-style-type: none"> ・大規模な催事等 ・上記以外の施設（許可施設及び届出施設）

別表2 と畜場及び食鳥処理場の監視指導計画

監視指導回数	対象施設
開場日ごと	と畜場 大規模食鳥処理場
年2回以上	認定小規模食鳥処理場
2年に1回以上	認定小規模食鳥処理場（食鳥処理場休止届の届出があった施設）

別表3 と畜場併設食肉処理施設及び食鳥処理場併設食肉処理施設の監視指導計画

監視指導回数	対象施設
年2回以上	と畜場併設食肉処理施設 大規模食鳥処理場併設食肉処理施設
年1回以上	認定小規模食鳥処理場併設食肉処理施設

別表4 その他の重点監視指導計画

一斉取締り等	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
夏期一斉取締り				○	○							
年末一斉取締り								○	○			
大規模な催事等	随時											

別表5 食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導事項

食品群	採取、とさつ及び解体、食鳥処理等(保管も含む)	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉・食鳥肉・食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> 健康な獣畜及び食鳥のと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進 獣畜及び食鳥の病歴を踏まえたと畜検査及び食鳥検査の実施 微生物検査による衛生的な処理の検証 動物用医薬品等の投与歴を踏まえた、正常な獣畜及び食鳥を含めた残留物質検査の実施 認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣の異常の有無の確認の徹底 食肉処理施設における解体前の野生鳥獣及び解体後の野生鳥獣肉等の異常の有無の確認の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 原材料受入れ時における残留抗生物質等の検査の実施等による原材料の安全性確保の推進 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 温度管理の徹底 衛生的な取扱いの徹底 加熱調理の徹底 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
乳・乳製品	<ul style="list-style-type: none"> 健康な獣畜からの搾乳の徹底 搾乳時における微生物汚染防止の徹底 搾乳機器の洗浄及び殺菌の徹底 搾乳後の温度管理の徹底 生乳についての残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施並びに食品等事業者による出荷時検査の推進 	<ul style="list-style-type: none"> 微生物汚染の防止の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 原材料受入れ時における残留抗生物質等の検査実施等の推進 飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 温度管理の徹底 衛生的な取扱いの徹底
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> 鶏舎内の衛生管理の推進 食用不適卵の排除の徹底 採卵後の低温管理の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 新鮮な正常卵の受入れの徹底 洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 低温管理の徹底 破卵等の検卵の徹底
魚介類・水産加工品	<ul style="list-style-type: none"> 貝毒等に関する検査の徹底 生食用かきの採捕海域の衛生状況の確認の徹底 漁港等の水揚げ場における衛生的な取扱いの徹底 有毒魚介類等の排除の徹底 養殖魚介類についての残留動物用医薬品の検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進 	<ul style="list-style-type: none"> 生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底 フグの衛生的な処理の徹底 生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 	<ul style="list-style-type: none"> 残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施 水産加工品の温度管理の徹底 衛生的な取扱いの徹底 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 有害魚介類等の市場からの排除の徹底
農作物・農作物の加工品	<ul style="list-style-type: none"> 生食用野菜、果実等について、肥料等を通じた動物の糞尿由来等の微生物汚染防止の徹底 残留農薬検査の実施 穀類、豆類等の収穫時のかび毒対策の推進 有毒植物等の採取禁止の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 原材料の安全性確保の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 	<ul style="list-style-type: none"> 生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底 残留農薬、汚染物質等の検査の実施 穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 有毒植物等の市場からの排除の徹底

別表6 食品等検査計画（収去及び買取り検査）

食品名	検体数	検査項目
生食用かき	3	細菌数，糞便系大腸菌群，腸炎ビブリオ，ノロウイルス
生食用鮮魚介類	20	腸炎ビブリオ
魚肉ねり製品	10	細菌数，大腸菌群，黄色ブドウ球菌，保存料
生食用食肉	8	腸内細菌科菌群，糞便系大腸菌群，サルモネラ属菌
アイスクリーム類・氷菓	15	細菌数，大腸菌群，黄色ブドウ球菌，サルモネラ属菌
清涼飲料水	2	大腸菌群，鉛
漬物（浅漬）	5	大腸菌，腸炎ビブリオ
弁当・そうざい	60	細菌数，大腸菌，黄色ブドウ球菌，サルモネラ属菌，腸炎ビブリオ
調理パン	20	細菌数，大腸菌，黄色ブドウ球菌，サルモネラ属菌
菓子類（和菓子・洋生菓子）	40	細菌数，大腸菌群，黄色ブドウ球菌，サルモネラ属菌
豆腐	10	細菌数，大腸菌群
油脂	5	酸価，過酸化物価
うなぎ	2	抗菌剤
野菜・果物	30	残留農薬
牛・馬・鶏	10	残留動物用医薬品，残留農薬
流通食品	20	放射性物質
拭き取り	30	細菌数，大腸菌群
合計	290	

別表7 食肉関係衛生検査計画（と畜場、食鳥処理場等の衛生管理状況確認）

施設	検体	時期	検体数	検査項目
と畜場	【外部検証実施計画】 牛枝肉*のともばら、 頸部又は胸部のいずれ か1か所 (切除法)	毎月	60	細菌数、腸内細菌科菌群数
と畜場に併設された 食肉処理施設 1施設	カット肉等 まな板、包丁等 作業者の手指 使用水	4回 / 年	48	細菌数、腸内細菌科菌群数、 腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、 黄色ブドウ球菌
大規模食鳥処理場	【外部検証実施計画】 丸とたい**の首皮 (切除法)	毎月	60	細菌数、腸内細菌科菌群数、 カンピロバクター（定量）
大規模食鳥処理場及び 食鳥処理場に併設された 食肉処理施設 1施設	丸とたい カット肉等 まな板、包丁等 作業者の手指 使用水	2回 / 年	36	細菌数、腸内細菌科菌群数、 サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、 カンピロバクター
小規模食鳥処理場及び 食鳥処理場に併設された 食肉処理施設 2施設	丸とたい カット肉等 まな板、包丁等 作業者の手指 使用水	2回 / 年	26	細菌数、腸内細菌科菌群数、 サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、 カンピロバクター

* 枝肉とは、獣畜をとぎつし、皮を剥ぎ、内臓を摘出し、頭・足・尾等を取り除き、背骨に沿って2分割したものをいいます。

**丸とたいは、食鳥を放血、脱羽した内臓付き食鳥肉をいいます。

高知市保健所生活食品課

〒780-0850

高知市丸ノ内一丁目7-45

T E L 088-822-0588

F A X 088-822-1880

E-mail kc-140300@city.kochi.lg.jp
