

平成 29 年度

高知市食品衛生監視指導計画

高知市保健所

## — 目次 —

	頁
1 はじめに . . . . .	1
2 監視指導計画の実施期間 . . . . .	2
3 監視指導計画の実施体制等 . . . . .	2
4 監視指導の実施 . . . . .	3
5 食品等の検査 . . . . .	5
6 食品衛生法等に対する違反発見時の対応 . . . . .	5
7 食中毒等健康危害発生時の対応 . . . . .	6
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 . . . . .	6
9 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上 . . . . .	6
10 監視指導計画の実施結果の公表 . . . . .	7
別表 1 監視指導計画（許可を要する施設）	
別表 2 監視指導計画（許可を要しない施設）	
別表 3 監視指導計画（と畜場及び食鳥処理場等）	
別表 4 集中監視指導	
別表 5 食品供給行程（フードチェーン）の各段階における重点監視指導事項	
別表 6 食品等検査計画（収去及び買取り検査）	
別表 7 食肉関係衛生検査計画（と畜場及び食鳥処理場等の衛生管理状況確認）	

## 1 はじめに

高知市では、市民の食の安全・安心を確保するため、年度ごとに「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、食品取扱施設への監視指導や市内に流通する食品の検査等を実施するとともに、市民への食の安全に関する情報の提供等を行っています。

このたび、高知市市民意見提出（パブリック・コメント）制度等を通じ、市民からご意見を募集し、「平成 29 年度高知市食品衛生監視指導計画」を策定しました。

平成 28 年 3 月から、国において食品の衛生管理の国際標準である HACCP（ハサップ）<sup>\*1</sup>による衛生管理の制度のあり方について検討するための会議が開催され、12 月に検討会議の最終とりまとめが示されました。これを踏まえ、HACCP による衛生管理の制度化が推進されています。

重点的な取組として、HACCP による衛生管理の制度化を見据えつつ、食品等事業者に対し、高知県と連携して段階的な HACCP 導入を推進するとともに、HACCP に関する指導・助言を行う食品衛生監視員の資質能力の向上に努めます。

さらに、食の安全に関するリスクコミュニケーション<sup>\*2</sup>（意見交換会）については、昨年に引き続き、市民の関心の高いテーマを選定して取り組みます。

---

<sup>\*1</sup> 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。

<sup>\*2</sup> 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ます。

## 2 監視指導計画の実施期間

平成 29 年 4 月 1 日から平成 30 年 3 月 31 日まで

## 3 監視指導計画の実施体制等

### (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 検査指導担当 (10 名)	食品保健担当係長 1 名 検査指導担当係長 1 名 食品衛生監視員 8 名	・ 飲食店等の営業許可 ・ 食品取扱施設の監視指導 ・ 給食施設の監視指導 ・ HACCP の普及推進 ・ 食品に関する相談等への対応 ・ 食中毒等の調査 ・ 食品衛生講習会等による情報提供 ・ 食品等の検査
食肉衛生検査所 (7 名)	食肉衛生検査所長 1 名 と畜検査員 6 名	・ と畜検査 ・ と畜場の設置許可及び監視指導 ・ 食鳥検査 ・ 食鳥処理事業の許可及び監視指導

### (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輸入食品に係る違反や安全性に係る情報を入手した場合、厚生労働省及び中国四国厚生局に迅速に報告し、連携して対策を講じます。

#### 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等に係る食中毒等が発生した場合や健康危害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 他自治体食品衛生関係部局との連携

広域流通食品及び輸入食品等について、関係する都道府県等と連携して監視指導を実施します。また、広域流通食品等に係る食中毒等が発生した場合、必要に応じ、関係する都道府県等と連携して対策を講じます。

#### エ 農林水産部局等他部局との連携

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、家畜伝染病予防法、農薬取締法、食品表示法等を所管する農林水産部局、景品表示法\*<sup>3</sup>等を所管する関係部局と連携して合同監視指導等を実施します。

\*<sup>3</sup> 景品表示法とは、「不当景品類及び不当表示防止法」をいいます。不当表示や不当景品から消費者の利益を保護するための法律です。

#### 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

食品等事業者に対して食品衛生の自主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（一社）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、連携を図ります。

## 4 監視指導の実施

### （1）食品取扱施設への立入検査の方向性

食品の製造・加工技術等の高度化、食品の多様化、食品流通の広域化及び国際化等に適切に対処するため、計画的・効果的な監視と科学的知見に基づいた衛生指導が必要となります。

このため、各施設においてHACCPの概念を取り入れた自主管理体制の強化・促進を図れるよう監視指導を実施します。

また、年度ごとに重点監視対象業種を明確化し、食品の安全性の確保を図ります。

### （2）重点監視対象業種及び監視指導回数

業種ごとに、過去の食中毒の発生頻度、製造・販売される食品の流通範囲及び営業の特殊性等を考慮して、監視の重要度を分類し、別表1、2、3のとおり監視指導を実施します。

### （3）集中監視指導

季節やイベントに応じ、大量に食品が消費される時期においては、別表4のとおり施設の集中的な監視指導を実施します。

#### ア 夏期一斉取締り

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、販売する施設、魚介類販売施設、食肉販売施設、生食用食肉を取扱う施設及び浅漬\*<sup>4</sup>製造施設の監視指導等を重点的に実施します。

#### 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及び生食用食肉を取扱う施設の監視指導等を重点的に実施します。

#### ウ 街路市監視

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、多くの観光客が訪ずれるゴールデンウィークの前と観光・行楽期（10～11月）に監視指導を実施します。

\*<sup>4</sup> 浅漬とは、生鮮野菜等（湯通しを経た程度のもを含む。）を食塩、醤油、アミノ酸液、食酢、酸味料等を主とする調味液、又は、酒粕、ぬか等を主材料とする漬床で短時日漬け込んだもので、低温管理を必要とするものです。

#### (4) 監視指導事項

##### ア 共通監視指導事項

- ・高知県食品衛生法施行条例に基づく営業施設の基準の遵守状況の確認及び指導
- ・高知市食品衛生法施行条例に基づく管理運営基準の遵守状況の確認及び指導
- ・一般的衛生管理事項の実施状況の確認及び指導
- ・製造，加工に係る記録の作成及び保存，原材料等の安全性の確保，自主検査等の確認及び指導
- ・科学的，合理的根拠に基づく期限設定の確認及び指導
- ・無許可営業施設に対する指導

##### イ 適正な表示の確認及び指導

##### ウ HACCPの導入状況の確認及び指導

##### エ 食中毒予防における重点監視指導事項

- ・ノロウイルスによる食中毒対策の徹底
- ・鶏刺し等の食肉の生食の危険性の周知徹底
- ・食肉，魚介類及び鶏卵の衛生的な取扱いと温度管理の徹底
- ・適切な手洗いの徹底
- ・従事者の健康管理の徹底
- ・使用水の衛生管理の徹底

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

上記の共通監視指導事項に加え，食品供給行程（フードチェーン）の各段階に応じ，監視指導を別表5のとおり実施します。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。

##### カ と畜場及び食鳥処理場の監視指導事項

- ・食肉及び食鳥肉の微生物汚染の防止の確認及び指導
- ・「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」等に定められた施設基準，管理運営基準等に基づく確認及び指導
- ・と畜場及び大規模食鳥処理場でのHACCP導入の指導
- ・特定危険部位の除去，焼却の確認

TSE対策として，と畜場に義務付けられている牛，ヒツジ，ヤギの特定危険部位\*<sup>5</sup>（牛，ヒツジ，ヤギ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）の除去，焼却処分と，と畜解体時に特定危険部位が食肉等を汚染しないよう，衛生的に処理されていることを確認します。

---

\*<sup>5</sup> 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ヵ月齢超の牛の頭部（舌・頬肉を除く），脊髄を指します。ヒツジ及びヤギの特定危険部位は全月齢の脾臓及び回腸，12ヵ月齢以上のものの頭部（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。

## 5 食品等の検査

### (1) 収去検査\*<sup>6</sup>及び買取り検査

高知市内で生産、加工、販売される食品や、大量調理を行う集団給食施設等で使用、調理される食品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細菌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頭ごとと畜時及び頭・内臓・枝肉について検査し、疾病の排除及び病原微生物等による汚染を防止します。T S E \*<sup>7</sup>スクリーニング検査では、該当する牛、ヒツジ、ヤギ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羽ごと検査し、疾病の排除及び病原微生物等による汚染を防止します。

### (4) と畜場等の衛生管理状況確認検査（拭き取り検査等）

と畜場、食鳥処理場及びそれぞれに併設された食肉処理施設について、別表7のとおり拭き取り検査等を実施し、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\*<sup>8</sup>への参加等、試験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、法等に違反した者の名称、対象食品、対象施設等を公表します。

---

\*<sup>6</sup> 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は無償で提供させることができます。

\*<sup>7</sup> 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、牛と併せてヒツジやヤギも対象に加えられ、T S E（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ヶ月齢以上のもので、生体検査において神経症状が疑われたもの及び全症状を呈するもの。ヒツジ及びヤギ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。

\*<sup>8</sup> 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。

## 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、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指導等を行います。

## 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。
- ・食中毒予防や食品に関する情報、健康危害発生状況等を市ホームページや広報「あかるいまち」等を通じて情報提供します。
- ・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、食品の安全性に関するリスクコミュニケーション等を実施します。
- ・食に関する知識の普及・啓発を図り、食育\*<sup>9</sup>の推進に取り組みます。
- ・監視指導計画の策定・変更にあたっては、市民から意見を求めます。

## 9 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

### (1) 保健所職員（食品衛生監視員）

HACCP等の衛生管理技術、その他食品衛生に関する専門的知識や情報の収集を行い、人材の養成及び資質の向上を図るために、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、講習会に参加します。

### (2) 食品等事業者

#### ア 自主的な衛生管理の推進

自主衛生管理を行う者の養成及び資質の向上を図るため、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。また、食品等事業者自らが行う食中毒予防の衛生講習会等に講師を派遣します。

#### イ HACCPの普及推進

食品等事業者に対し、施設への立入検査及び講習会等を通じ、HACCPの導入を推進します。また、高知県食品総合衛生管理認証制度（高知県HACCP）の普及推進を図ります。

#### ウ 食品衛生責任者の資質の向上

（一社）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。

---

\*<sup>9</sup> 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。平成17年6月に「食育基本法」が制定されたことを受け、高知市においても市民、関係団体等とともに連携して食育を推進するため平成20年度末に「高知市食育推進計画」が策定され、平成26年度から「第2次食育推進計画」がスタートしています。



#### エ 優良店舗等の表彰

食品衛生意識の向上を目的として、模範的な食品等事業者や衛生管理の優良な店舗に対し、保健所長表彰及び優秀店表彰を年1回行います。また、知事表彰、厚生労働大臣表彰の推薦も行います。

#### オ 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。

#### カ 食肉処理施設の関係者の資質の向上

食肉の安全性の確保のため、と畜場、食鳥処理場及びそれらに併設された食肉処理施設の関係者に対し、衛生講習会等を開催するとともに、HACCPの概念に基づく衛生管理の導入を推進します。また、自主管理記録実施状況や自主検査に関する技術支援を行います。

### (3) 食品衛生指導員

(一社)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の食品衛生指導員の資質の向上を図り、自主衛生管理推進のための活動への支援を行います。また、高知県と協力して食品衛生指導員養成講習会を開催し、新たな食品衛生指導員の養成を行います。

## 10 監視指導計画の実施結果の公表

監視指導計画に基づく立入検査や食品等の収去検査の結果について、平成30年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、年度途中においても公表します。

別表1 監視指導計画（許可を要する施設）

ランク	監視指導回数	業種等
A	2回/年	高知市卸売市場 過去2年以内に、行政処分を受けた営業施設
B	1回/年	菓子製造業（工場形態） 豆腐製造業 魚肉ねり製品製造業 あん類製造業 清涼飲料水製造業 みそ製造業 ソース類製造業 缶詰又は瓶詰食品製造業 食用油脂製造業 アイスクリーム類製造業（「一般」） めん類製造業 そうざい製造業（工場形態） 食肉製品製造業 氷雪製造業（「一般」） 醤油製造業 酒類製造業 添加物製造業
C	1回/2年	菓子製造業（B，Eランク以外） そうざい製造業（Bランク以外） 飲食店営業（仕出し） 集乳業 食品の冷凍又は冷蔵業 食肉処理業
D	1回/3年	食肉販売業（「一般」） 魚介類競り売り営業 魚介類販売業（「一般」）
E	1回/4年	飲食店営業（Cランク以外の細分業種） 喫茶店営業 菓子製造業（「屋台」） アイスクリーム類製造業（「その他」） 乳類販売業 食肉販売業（「包装食肉」） 魚介類販売業（「自動車」， 「包装魚介類」） 氷雪販売業

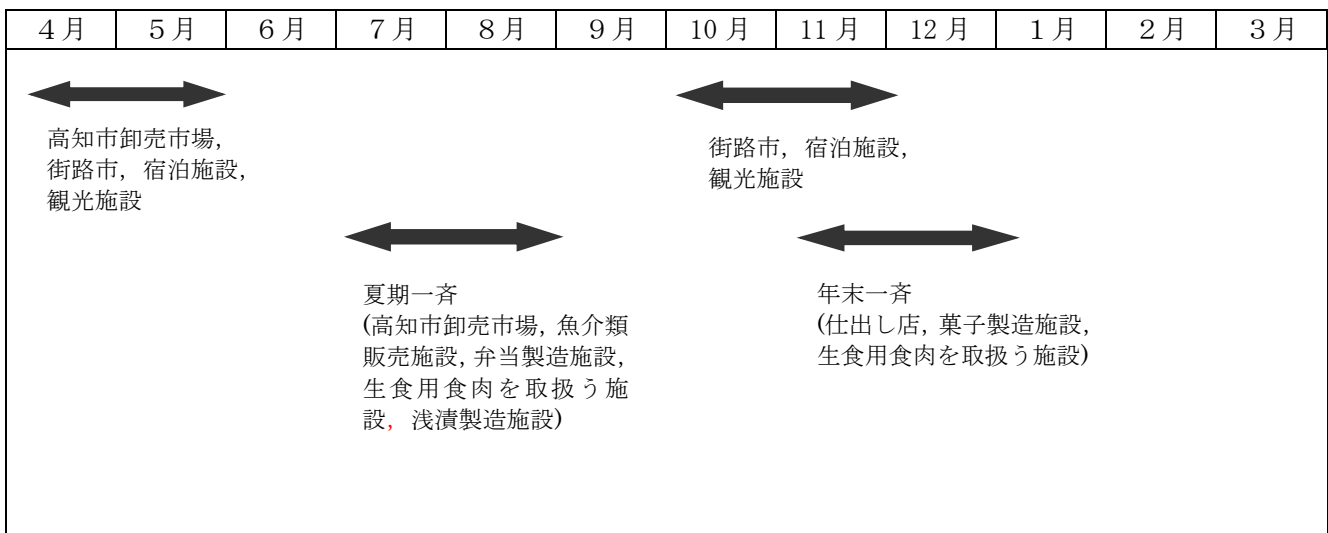
別表2 監視指導計画（許可を要しない施設）

ランク	監視指導回数	業種等
a	1回 / 年	センター方式の給食施設
b	1回/2年	1回 300食以上又は1日 750食以上調理して提供する給食施設
c	1回/3年	1回 100食以上又は1日 250食以上調理して提供する給食施設
d	1回/4年	1回 50食以上又は1日 100食以上調理して提供する給食施設
e	1回/6年	許可を要しない食品の製造業及び販売業 a, b, c, dランク以外の給食施設

別表3 監視指導計画（と畜場及び食鳥処理場等）

監視指導回数	業種等
1回 / 月	と畜場及びと畜場に併設している食肉処理業
1回/3月	食鳥処理場及び食鳥処理場に併設している食肉処理業

別表4 集中監視指導



別表5 食品供給行程（フードチェーン）の各段階における重点監視指導事項

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"> <li>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</li> <li>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</li> <li>微生物検査による衛生的な処理の検証</li> <li>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</li> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底</li> <li>原材料受入れ時における残留抗生物質等の検査実施等による原材料の安全性確保の推進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度管理の徹底</li> <li>衛生的な取扱いの徹底</li> <li>加熱調理の徹底</li> </ul>
乳・乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康な獣畜からの搾乳の徹底</li> <li>搾乳時における微生物汚染防止の徹底</li> <li>搾乳機器の洗浄及び殺菌の徹底</li> <li>搾乳後の温度管理の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>微生物汚染の防止の徹底</li> <li>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</li> <li>飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度管理の徹底</li> <li>衛生的な取扱いの徹底</li> </ul>
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>鶏舎内の衛生管理の推進</li> <li>食用不適卵の排除の徹底</li> <li>採卵後の低温管理の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>新鮮な正常卵の受入れの徹底</li> <li>低温管理の徹底</li> <li>洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底</li> <li>汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>低温管理の徹底</li> <li>破卵等の検卵の徹底</li> </ul>
水産加工品 魚介類	<ul style="list-style-type: none"> <li>貝毒等に関する検査の徹底</li> <li>生食用かきの採捕海域における衛生状況確認の徹底</li> <li>漁港等における衛生的な取扱いの徹底</li> <li>有毒魚介類等の排除の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底</li> <li>フグの衛生的な処理の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>水産加工品の温度管理の徹底</li> <li>衛生的な取扱いの徹底</li> <li>加熱を要する食品についての加熱調理の徹底</li> </ul>
農作物の加工品 農作物	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>残留農薬検査の実施</li> <li>有毒植物等の採取禁止の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>野菜、果実等の衛生管理の徹底</li> <li>原材料の安全性確保の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>残留農薬、汚染物質等の検査の実施</li> <li>穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進</li> <li>有毒植物等の市場からの排除の徹底</li> </ul>

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	5	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	10	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	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	20	細菌数, 大腸菌群
油脂	5	酸価, 過酸化価
うなぎ	3	抗菌剤
野菜・果物	30	残留農薬
牛・馬・豚・鶏	15	残留動物用医薬品, 残留農薬
流通食品	40	放射性物質
拭き取り	40	細菌数, 大腸菌群数
合計	340	

別表7 食肉関係衛生検査計画（と畜場及び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	枝肉*胸部 枝肉肛門周囲部	毎月	408	細菌数, 大腸菌群, 大腸菌, 腸管出血性大腸菌
と畜場に併設された 食肉処理施設 2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	96	細菌数, 大腸菌群, 腸管出血性大腸菌, サルモネラ属菌, 黄色ブドウ球菌
食鳥処理場等	丸とたい** カット肉等 まな板, 包丁等 作業者の手指 使用水	4回 / 年	104	細菌数, 大腸菌群, 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、獣畜をとさつし、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。

\*\*丸とたいとは、食鳥を放血、脱羽した内臓付き食鳥肉をいいます。

《お問合せ先》

〒780-0850 高知市丸ノ内1丁目7-45

高知市保健所生活食品課

TEL 088-822-0588

FAX 088-822-1880

電子メール [kc-140300@city.kochi.lg.jp](mailto:kc-140300@city.kochi.lg.jp)