

令和元年度食品・添加物等の年末一斉取締り結果
許可を要する営業施設

	調査・ 監視指導 延施設数 (1)	違反発見 施設数 (2)	違反件数				処分件数						処分 以外の 処置件数 (13)	告発件数	
			施設基準 違反 (3)	管理運営 基準違反 (4)	製造基準 等違反 (5)	その他※ (6)	営業許可 取消命令 (7)	営業禁止 命令 (8)	営業停止 命令 (9)	改善命令 (10)	物品廃棄 命令 (11)	その他 (12)		無許可 営業 (14)	その他 (15)
飲食店営業															
一般食堂・レストラン・料理店	36,610	1,953	623	1,245	14	342	0	2	18	0	0	13	1,764	0	0
すし屋	3,207	143	36	104	0	34	0	0	2	1	0	2	138	0	0
そば・うどん屋	1,660	67	24	43	0	7	0	1	0	0	0	0	66	0	0
旅館	3,343	203	28	175	0	16	0	0	2	0	0	0	171	0	0
仕出し屋・弁当屋	10,623	275	57	228	0	19	0	0	0	0	0	2	231	0	0
カフェ・バー・キャバレー	5,344	205	133	287	1	15	0	0	0	0	0	1	176	0	0
自動販売機	385	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他	28,159	1,216	324	989	4	97	0	2	6	0	0	10	1,005	0	0
菓子製造業															
菓子製造業	15,724	446	102	333	5	49	0	1	0	0	0	4	376	0	0
乳処理業															
乳処理業	214	5	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0
特別牛乳さく取処理業	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳製品製造業															
乳製品製造業	437	12	2	12	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0
集乳業	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
魚介類販売業															
魚介類販売業	56,409	735	100	899	9	55	0	0	1	0	0	10	935	1	0
魚介類せり売り営業	1,917	12	2	47	0	0	0	0	0	0	0	1	43	0	0
魚肉ねり製品製造業															
魚肉ねり製品製造業	695	9	2	10	1	0	0	0	0	0	0	1	8	0	0
食品の冷凍または冷蔵業															
食品の冷凍または冷蔵業	1,730	41	9	33	0	5	0	0	0	0	0	0	34	0	0
かん詰またはびん詰食品製造業															
かん詰またはびん詰食品製造業	488	21	7	16	0	1	0	0	0	0	0	0	14	0	0
喫茶店営業															
自動販売機	6,216	11	1	23	0	4	0	0	0	0	0	0	12	0	0
その他	2,286	33	9	26	0	2	0	0	0	0	0	0	27	0	0
あん類製造業															
あん類製造業	227	7	5	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
アイスクリーム類製造業															
アイスクリーム類製造業	1,668	31	11	25	2	2	0	0	0	0	0	0	26	0	0
乳類販売業															
自動販売機	1,519	8	2	6	0	1	0	0	0	0	0	0	8	0	0
その他	15,193	205	27	179	4	13	0	0	0	0	0	1	183	0	0
食肉処理業															
食肉処理業	2,944	60	8	63	0	2	0	0	0	0	0	1	46	0	0
食肉販売業															
食肉販売業	18,127	279	48	257	3	24	0	0	0	0	0	2	263	0	0
食肉製品製造業															
食肉製品製造業	551	21	4	20	0	1	0	0	0	0	0	0	19	0	0
乳酸菌飲料製造業															
乳酸菌飲料製造業	76	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食用油脂製造業															
食用油脂製造業	99	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
マーガリン又はショートニング製造業															
マーガリン又はショートニング製造業	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
みそ製造業															
みそ製造業	439	11	4	7	0	1	0	0	0	0	0	0	10	0	0
醤油製造業															
醤油製造業	193	4	3	5	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0
ソース類製造業															
ソース類製造業	311	8	2	8	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0
酒類製造業															
酒類製造業	245	7	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0
豆腐製造業															
豆腐製造業	632	27	8	21	0	1	0	0	0	0	0	0	21	0	0
納豆製造業															
納豆製造業	35	3	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
めん類製造業															
めん類製造業	835	27	8	23	0	1	0	0	0	0	0	0	21	0	0
そうざい製造業															
そうざい製造業	4,746	114	27	94	0	9	0	0	0	0	0	2	91	0	0
添加物(規格あり)製造業															
添加物(規格あり)製造業	188	5	2	7	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0
食品の放射線照射業															
食品の放射線照射業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水製造業															
清涼飲料水製造業	566	20	4	13	3	1	0	0	0	0	0	0	16	0	0
氷雪製造業															
自動販売機	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他	197	4	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
氷雪販売業	203	3	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0
小計	224,514	6,234	1,632	5,219	46	702	0	6	29	1	0	50	5,755	1	0

※通知に基づく指導を含む。

令和元年度食品、添加物等の年末一斉取締り結果

許可を要しない営業施設

	調査・ 監視指導 延施設数 (1)	違反発見 施設数 (2)	違反件数			処分件数					処分 以外の 処置件数 (11)	告発件数 (12)
			設備の 不備 (3)	食品の 取扱不良 (4)	その他 (5)	営業・業務 禁止命令 (6)	営業・業務 停止命令 (7)	改善命令 (8)	物品廃棄 命令 (9)	その他 (10)		
給食施設												
学校	855	68	4	6	79	0	0	0	0	0	67	0
病院・診療所	1,243	62	31	28	24	0	0	0	0	6	49	0
事業所	374	11	3	7	3	0	0	0	0	1	7	0
その他	3,365	294	107	83	194	0	0	0	0	8	278	0
乳さく取業	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食品製造業	5,583	61	28	18	21	0	0	0	0	1	62	0
野菜果物販売業	25,101	44	2	43	7	0	0	0	0	0	48	0
そうざい販売業	14,015	22	8	9	28	0	0	0	0	0	21	0
菓子販売業	16,252	16	2	8	8	0	0	0	0	0	15	0
食品販売業												
自動販売機	588	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0
その他	41,494	190	24	137	50	0	0	0	0	1	188	0
添加物(規格なし)の製造業	55	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
添加物の販売業	6,382	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
氷雪採取業	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具・容器包装、おもちゃの 製造業又は販売業	8,401	2	0	1	1	0	0	0	0	0	2	0
小計	123,733	771	210	340	415	0	0	0	0	17	744	0

令和元年度食品、添加物等の年末一斉取締り結果
食品の収去試験(国内品)

	試験した収去検体数 (1)	暫定規制値の定められたものを試験した収去検体数 (2)	違反件数 (3)	違反理由																処分		処分以外の措置 (22)
				法第6条違反		法第9条違反 (6)	法第10条違反 (7)	法第11条違反							法第16条違反 (16)	法第18条違反 (17)	健康増進法に基づく違反 (18)	その他の違反 (19)	廃棄命令 (20)	その他 (21)		
				異物 (4)	その他 (5)			成分規格大腸菌群 (8)	成分規格農薬 (9)	成分規格動物用医薬品 (10)	成分規格その他 (11)	製造基準 (12)	保存基準 (13)	添加物の使用基準 (14)							その他 (15)	
魚介類	1,020	65	3	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1
魚介類加工品	1,788	7	6	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	3	0	0	5
食肉	918	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食肉製品及び食肉加工品	671	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
卵及びその加工品	132	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳	311	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	282	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	106	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀物	159	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
めん類	276	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
もち	49	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
菓子類	1,916	5	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	11	0	0	18
(上記以外の)穀類加工品	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
生鮮野菜及び果物	896	14	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2
野菜果物乾燥品及び加工品	448	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
豆腐及びその加工品	83	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
漬物	498	12	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
(上記以外の)野菜・果物の加工品	618	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
そうざい及びその半製品	2,512	26	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	5
弁当	556	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	4
冷凍食品																						
無加熱摂取冷凍食品	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	126	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	114	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
生食用冷凍鮮魚介類	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
かん詰・びん詰め食品	70	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水	228	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
酒精飲料	105	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
氷雪	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	194	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
調味料	148	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	257	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
添加物及びその製剤	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具及び容器包装	37	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
おもちゃ	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
小計	14,917	172	38	0	0	0	0	2	3	0	2	0	0	2	7	0	0	0	23	0	2	36

大量調理施設(飲食店営業・給食施設)に対する監視指導結果
(令和元年度食品・添加物等の年末一斉取締り)

1 立入り調査を行った施設数及び指導を行った施設数

立入施設数	指導施設数	割合
4,148	1,487	36%

2 施設ごとの管理状況

適合していた項目の割合の施設数					
100%	80～99%	60～80%	40～60%	20～40%	<20%
2679	1346	102	18	2	1

3 大量調理施設衛生管理マニュアルのうち、特にノロウイルス対策として必要な項目について指導を行った項目ごとの施設

内容		施設数	指導数	割合(%)	
II 重要 管理 事項	1-(3) 加熱せずに喫食する食品の製造加工業者の管理状況の確認	3,768	417	11.1	
	1-(6) 未加熱摂取野菜・果物の洗浄・殺菌	3,904	202	5.2	
	3-(1) 手指の洗浄・消毒、手袋の交換	4,146	52	1.3	
	3-(5) 器具・容器の洗浄・殺菌	4,146	87	2.1	
	3-(9) 跳ね水の防止	4,129	276	6.7	
	3-(11) 調理済み食品の保存	4,111	115	2.8	
	3-(12) 使用水の管理	4,098	159	3.9	
	5-(1)	③ 作業区域の区別	4,093	341	8.3
		④ 作業場の手洗い設備・履き物消毒設備の設置	4,129	249	6.0
		⑨ 便所等設備の設置	4,122	73	1.8
	5-(2)	⑥ 手洗い設備の状態	4,143	111	2.7
		⑨ 便所の清掃・消毒	4,114	73	1.8
		⑩ 嘔吐物の処理	4,051	86	2.1
	5-(4)	① 自らの感染防止	4,138	23	0.6
		② 健康状態の報告	4,142	79	1.9
		③ 定期的な検便	4,119	191	4.6
		④ 無症状病原体保有者の対応	4,106	92	2.2
		⑤ 症状がある場合の自らの従事制限	4,138	12	0.3
		⑥ 症状がある場合の感染性疾患の確認	4,131	79	1.9
		⑦ 清潔な作業着	4,125	48	1.2
⑧ 作業区域の変更に伴う作業着の交換		3,870	371	9.6	
⑨ 便所使用時の服装		4,119	129	3.1	
III 衛生 管理 体制	1-(6) 従業員教育	4,090	50	1.2	
	1-(7) 従業員の健康管理	4,131	47	1.1	
	1-(8) 従業員の健康状態の確認	4,111	110	2.7	
	1-(9) 従業員検便	4,109	182	4.4	
	1-(10) 無症状病原体保有者への対応	4,097	83	2.0	
	1-(11) 症状がある従業員への従事制限	4,126	36	0.9	
	1-(12) 症状がある従業員の感染性疾患の確認	4,115	69	1.7	
	1-(17) 高齢者・乳幼児利用施設における危機管理	2,896	60	2.1	

(参考) 自治体ごとの指導結果

自治体名	(1)立入り施設数	(2)指導を行った施設数
北海道	318	51
札幌市	35	10
小樽市	8	3
函館市	0	0
旭川市	8	1
青森県	41	27
青森市	2	2
八戸市	0	0
岩手県	8	0
盛岡市	7	0
宮城県	34	1
仙台市	27	19
秋田県	23	10
秋田市	0	0
山形県	20	6
山形市	11	7
福島県	10	8
福島市	22	4
郡山市	24	20
いわき市	5	5
茨城県	38	0
栃木県	36	8
宇都宮市	20	8
群馬県	21	16
前橋市	2	2
高崎市	5	5
埼玉県	766	202
川越市	0	0
さいたま市	4	3
越谷市	1	1
川口市	12	1
千葉県	60	10
千葉市	1	1
船橋市	17	7
柏市	3	2
東京都	328	56
神奈川県	29	1
横浜市	20	6
川崎市	6	6
横須賀市	4	3
相模原市	4	3
藤沢市	6	4
茅ヶ崎市	2	1
新潟県	34	10
新潟市	9	5
富山県	36	4
富山市	17	0
石川県	10	2
金沢市	1	0
福井県	40	20
福井市	19	17
山梨県	47	12
甲府市	7	0
長野県	72	11
長野市	6	6
岐阜県	34	2
岐阜市	20	7
静岡県	124	109
静岡市	20	20
浜松市	24	16
愛知県	70	30
名古屋市	106	70
豊田市	10	4
豊橋市	0	0
岡崎市	9	7
三重県	49	13

自治体名	(1)立入り施設数	(2)指導を行った施設数
四日市市	6	2
滋賀県	47	39
大津市	17	13
京都府	44	17
京都市	35	2
大阪府	52	14
大阪市	55	0
堺市	43	42
東大阪市	0	0
高槻市	1	0
豊中市	34	23
枚方市	5	4
八尾市	5	1
寝屋川市	1	0
兵庫県	102	6
神戸市	70	52
尼崎市	2	1
姫路市	41	24
西宮市	6	6
明石市	3	0
奈良県	19	2
奈良市	6	4
和歌山県	40	1
和歌山市	32	25
鳥取県	9	4
鳥取市	7	0
島根県	15	3
松江市	5	1
岡山県	59	35
岡山市	33	18
倉敷市	14	8
広島県	22	2
広島市	50	32
呉市	7	3
福山市	11	9
山口県	1	0
下関市	6	1
徳島県	38	21
香川県	3	1
高松市	1	1
愛媛県	38	10
松山市	6	2
高知県	24	3
高知市	17	4
福岡県	23	7
福岡市	37	1
北九州市	69	62
大牟田市	0	0
久留米市	10	2
佐賀県	12	6
長崎県	10	0
長崎市	9	3
佐世保市	9	2
熊本県	20	0
熊本市	11	11
大分県	22	7
大分市	3	2
宮崎県	12	5
宮崎市	8	6
鹿児島県	61	12
鹿児島市	3	3
沖縄県	26	20
那覇市	19	17

※特別区、町田市、八王子市を含む

食肉等の生食用としての提供に関する監視指導結果
(令和元年度食品・添加物等の年末一斉取締り)

A. 鶏肉を取り扱う施設

1. 監視した施設数

29035

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. 通知文書、パンフレット等の配布（情報提供）または通知文書、パンフレット等を用いて指導した施設数

17,841

施設

3. 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）及び指導した内容（のべ数）

(1) 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。 731 施設

(2) 指導した内容（のべ数） ※（a）～（e）の合計は、指導した施設数（実数）にはなりません。

(a) 生食用としての販売・提供を中止すること	173	施設
(b) 不十分な加熱の食肉について、中心部まで十分に加熱して販売・提供すること	461	施設
(c) 不十分な加熱の食肉について、販売、提供を中止すること	249	施設
(d) 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	352	施設
(e) 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)	68	施設
(f) その他の指導	35	施設

B. 鶏肉以外の食肉を取り扱う施設

1. 監視した施設数

27,713

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）及び指導した内容（のべ数）

(1) 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。 2,928 施設

(2) 指導した内容（のべ数） ※（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	26	施設
(b) 生食用としての販売・提供を中止すること（例 豚レバー刺身の提供）	55	施設
(c) 不十分な加熱の食肉について、中心部まで十分に加熱して販売・提供すること	181	施設
(d) 不十分な加熱の食肉について、販売、提供を中止すること	70	施設
(e) 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）に基づいた取扱いを行うこと	202	施設
(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	218	施設
(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)	100	施設
(h) 他の指導と併せて、通知文書、パンフレット等による事業者への情報提供	2,604	施設
(i) その他の指導	37	施設

C. A. 3.及びB. 2.の指導をした施設数（提供畜種・部位・方法別）（のべ数）

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	186	1	0	83	30	48	4
不十分な加熱で							
販売・提供	474	1	1	63	18	11	3

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	9	0	0	6	14	11	2	20	2
不十分な加熱で									
販売・提供	92	24	0	10	10	10	9	21	2

※ 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	21	2	0	15	5	1	2	2	0

馬

提供方法 \ 提供部位	筋肉	肝臓	舌	脂肪	その他の部位
生食用として					
販売・提供	213	12	1	1	20
不十分な加熱で					
販売・提供	13	2	0	0	18

めん羊・山羊

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	0	0	0

猪

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

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	7	0	0
不十分な加熱で			
販売・提供	8	0	0

カモ

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	3	0	0

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	0	0	0

キジ

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

熊

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

野生鳥獣肉等の取扱施設調査結果
(令和元年度食品・添加物等の年末一斉取締り)

1	監視指導実施施設数（立入を行った施設数）			<u>320</u> 施設
2	監視指導実施施設の業種別施設数（延べ数）			
	飲食店営業	<u>137</u> 施設	食肉販売業	<u>112</u> 施設
	食肉製品製造業	<u>7</u> 施設	その他	<u>94</u> 施設
3	調理・販売が行われている野生鳥獣肉等はどのようなものか。			
	食肉処理施設で処理されたものを仕入れ、調理・販売している。			<u>177</u> 施設
	自身が所有する食肉処理施設にて処理を行ったものを調理・販売している。			<u>125</u> 施設
	食肉処理施設以外で処理されたものを調理・販売している。			<u>14</u> 施設

※食肉処理施設とは、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく食肉処理業の営業許可を得ている施設です。

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
（令和元年度食品・添加物等の年末一斉取締り）

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. 立入を行った施設数

1,236 施設

※情報提供（通知文配布等）のみの施設も計上します

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）

184 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
(令和元年度食品、添加物等の年末一斉取締り結果)

いわゆるレアハンバーグ等の加熱不十分な挽肉調理品を提供する施設（飲食店営業等）

1. 立入を行った施設数 施設 ※情報提供（通知文配布等）のみの施設も計上します。

2. 1のうち通知文書、パンフレット等の配布（情報提供）又は通知文書、パンフレット等を用いて指導した施設数

施設

3. 1のうち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）及び指導した内容（のべ数）

(1) 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。

施設

(2) 指導した内容（のべ数） ※（a）～（e）の合計は、指導した施設数（実数）にはなりません。

- (a) 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
- (b) 加熱不十分な食肉について、販売、提供を中止すること
- (c) 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
- (d) 飲食に供するまでに必要な加熱を行うための具体的な器具を確実に客に提供すること（客が自ら加熱調理を行う施設の場合）
- (e) 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)
- (f) その他の指導

脊柱の取扱施設に関する調査結果
(令和元年度食品、添加物等の年末一斉取締り)

1 監視指導実施施設数（立入りを行った施設数）	149 施設
2 監視指導実施施設の業種別施設数（延べ数）	
飲食店営業	4 施設
食肉処理業	133 施設
食肉製品製造業	1 施設
食肉販売業	22 施設
食用油脂製造業	2 施設
その他	13 施設
3 食品衛生法第11条第1項に基づく牛脊柱の基準について承知しているか	
承知していた施設	146 施設
承知していない施設	1 施設
4 特定危険部位の管理及び牛海綿状脳症検査に係る分別管理等のガイドラインの内容について承知しているか	
承知していた施設	146 施設
承知していない施設	0 施設
5 30月超若しくは月齢不明の牛の脊柱とこれが付着した肉を骨とともに機械的にミンチ又は細切りする方法により食肉処理が行われていないか	
行われていた施設	0 施設
行われていない施設	147 施設
6 重要な指摘事項がないか	
指摘事項あり	0 施設
施設指摘事項なし	147 施設
7 牛の脊柱の最終処理方法について	
(1) 化製場で処理している	74 施設
(2) 産業廃棄物処理業者に委託し処理している	54 施設
(3) 市町村等の産業廃棄物処理施設で処理している	3 施設
(4) 一般廃棄物として処理している	2 施設
(5) その他の処理方法	10 施設
8 脊柱を取り扱う食肉処理業、食肉販売業、脊柱の加工業者等における分別管理等のガイドラインに基づいた対応について	
(1) 脊柱を食品等の原材料として使用している施設	15 施設
【(2)以降は(1)に該当する施設について回答】	
(2) 脊柱除去について	
・作業場所を分別している	12 施設
(それ以外の方法で分別して行う場合は、交差汚染を防止)	
・ <u>個体識別番号によりと畜日の月齢を確認している</u>	12 施設
(輸入牛の脊柱を使用する場合は、衛生証明書及び伝票を確認)	
(3) 脊柱等の出入荷について	
・30月以下の牛に由来することが確認できる荷送状等を添付している	14 施設
・出入荷の記録を3年間保存している	15 施設
・脊柱を含む部分肉出荷時は、牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法に基づき、個体識別番号の表示等を行っている	
	13 施設
(4) 脊柱等の販売について	
・30月以下の牛に由来することが確認できない脊柱等は消費者に販売していない	14 施設