

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1)

1. 立入りを行った施設数

10,291 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

6,094 施設

(参考) 自治体毎の指導結果

自治体名	立ち入りを行った施設数	立ち入りを行った施設のうち 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
北海道	288	161
札幌市	310	158
小樽市	14	14
函館市	31	12
旭川市	3	3
青森県	34	15
青森市	0	
八戸市	12	12
岩手県	101	100
盛岡市	116	0
宮城県	6	2
仙台市	54	25
秋田県	24	14
秋田市	0	0
山形県	44	40
山形市	8	2
福島県	29	19
福島市	78	78
郡山市	1	1
いわき市	12	3
茨城県	99	82
水戸市	1	0
栃木県	13	5
宇都宮市	7	7
群馬県	12	12
前橋市	5	5
高崎市	27	26
埼玉県	1,791	698
川越市	0	0
さいたま市	5	0
越谷市	4	4
川口市	43	43
千葉県	47	13
千葉市	1	1
船橋市	13	13
柏市	2	0
東京都※	2,191	1,752
神奈川県	56	46
横浜市	347	139
川崎市	51	21
横須賀市	49	9
相模原市	86	0
藤沢市	71	71
茅ヶ崎市	30	0
新潟県	39	34
新潟市	15	14
富山県	88	31
富山市	28	28
石川県	103	58
金沢市	35	35
福井県	74	29
福井市	8	0
山梨県	31	13
甲府市	6	6
長野県	113	109
長野市	178	178
松本市	2	2
岐阜県	11	0
岐阜市	35	32
静岡県	170	63
静岡市	21	21
浜松市	5	5
愛知県	95	54
名古屋市	208	112
豊田市	23	23
豊橋市	11	1
岡崎市	197	5
一宮市	19	19

自治体名	立ち入りを行った施設数	立ち入りを行った施設のうち 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
三重県	56	15
四日市市	0	0
滋賀県	48	19
大津市	69	5
京都府	15	7
京都市	21	21
大阪府	57	22
大阪市	41	0
堺市	56	54
東大阪市	6	6
高槻市	0	0
豊中市	3	1
枚方市	16	13
八尾市	6	6
寝屋川市	3	3
吹田市	4	4
兵庫県	263	175
神戸市	9	9
尼崎市	6	6
姫路市	25	25
西宮市	0	0
明石市	11	
奈良県	2	1
奈良市	1	0
和歌山県	58	13
和歌山市	26	0
鳥取県	10	2
鳥取市	54	0
島根県	6	0
松江市	4	0
岡山県	71	35
岡山市	66	21
倉敷市	15	15
広島県	59	27
広島市	158	157
呉市	287	287
福山市	137	10
山口県	5	0
下関市	4	1
徳島県	105	73
香川県	45	22
高松市	1	1
愛媛県	51	17
松山市	32	32
高知県	21	17
高知市	16	16
福岡県	20	5
福岡市	29	17
北九州市	53	52
久留米市	1	1
佐賀県	56	15
長崎県	20	7
長崎市	3	0
佐世保市	29	14
熊本県	55	36
熊本市	52	10
大分県	36	10
大分市	0	0
宮崎県	245	245
宮崎市	0	0
鹿児島県	79	38
鹿児島市	4	3
沖縄県	22	19
那覇市	7	6
合計	10,291	6,094

※特別区、町田市、八王子市を含む。

**【記入要領】**

- ①規格基準に適合した生食用食肉は計上の対象外です。  
 ②A. 2. 及びB. 2. については販売、製造、加工、保存、調理、提供、情報提供等について**指導したものを**計上してください。  
 ③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）のものを含みます。  
 ④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みます。

**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。

17,118 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。

725 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。

16,722 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。

692 施設

3. 2において指導した内容(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  
 (b) 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  
 (c) 加熱不十分な食肉について、販売、提供を中止すること  
 (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  
 (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

75 施設

377 施設

99 施設

438 施設

224 施設

50 施設

**【記入要領】**

- 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って計上してください。
- 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を含みます。

**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**

※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。

34 施設

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3)

**【記入要領】**

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**

※情報提供(通知文配布等)のみの施設も計上します。

1,190 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。

174 施設

## 野生鳥獣肉(ジビエ)の取扱施設調査結果

(別紙4)

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) **405** 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 **4** 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 **73** 施設