

平成28年度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	違反発見 施設数	違反件数				処分量						処分 以外の 処置件数	告発件数	
			施設基準 違反	管理運営 基準違反	製造基準 等違反	その他※	営業許可 取消命令	営業禁止 命令	営業停止 命令	改善命令	物品廃棄 命令	その他		無許可 営業	その他
飲食店営業															
一般食堂・レストラン・料理店	35,393	2,002	639	1,254	4	290	0	13	23	0	0	6	1,991	0	1
すし屋	3,278	120	27	87	1	16	0	1	6	0	0	116	0	0	
そば・うどん屋	1,630	91	35	62	0	8	0	0	2	0	0	94	0	0	
旅館	3,607	252	32	254	0	8	0	2	5	0	0	276	0	0	
仕出し屋・弁当屋	10,889	392	80	324	2	24	0	2	3	0	0	393	0	0	
カフェ・バー・キャバレー	5,529	214	147	68	1	20	0	0	0	0	1	220	0	0	
自動販売機	310	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
その他	26,470	1,076	200	828	2	113	0	2	4	0	7	1,074	0	0	
菓子製造業															
菓子製造業	14,673	487	82	371	8	51	0	1	3	0	0	3	494	0	0
乳処理業	292	6	2	4	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	
特別牛乳さく取処理業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
乳製品製造業	440	9	2	9	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	
集乳業	19	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
魚介類販売業	64,249	815	91	949	6	68	0	0	0	0	1	1,098	0	0	
魚介類せり売り営業	1,503	17	0	42	1	2	0	0	0	0	0	45	0	0	
魚肉わり製品製造業	807	15	2	14	0	0	0	0	0	0	0	15	0	0	
食品の冷凍または冷蔵業	1,720	41	6	36	0	2	0	0	0	0	0	40	0	0	
かん詰またはびん詰食品製造業	426	7	1	6	0	1	0	0	0	0	0	7	0	0	
喫茶店営業															
自動販売機	6,612	20	1	18	0	1	0	0	0	0	0	20	0	0	
その他	1,961	41	16	26	0	3	0	0	0	0	0	40	0	0	
あん類製造業	252	5	0	4	1	0	0	0	1	0	0	4	0	0	
アイスクリーム類製造業	1,388	38	11	28	0	1	0	0	0	0	0	39	0	0	
乳類販売業															
自動販売機	2,048	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
その他	15,357	246	25	188	4	34	0	0	0	0	2	242	0	0	
食肉処理業	2,605	79	24	77	1	2	0	0	0	0	0	83	0	0	
食肉販売業	18,392	404	52	332	4	44	0	0	0	0	2	405	0	0	
食肉製品製造業	516	19	3	13	0	4	0	0	0	0	1	19	0	0	
乳酸菌飲料製造業	92	3	2	1	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	
食用油脂製造業	110	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	
マーガリン又はショートニング製造業	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
みそ製造業	407	17	5	14	0	1	0	0	0	0	0	17	0	0	
醤油製造業	201	6	1	6	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	
ソース類製造業	272	7	5	2	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	
酒類製造業	247	6	0	8	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	
豆腐製造業	654	22	5	18	0	0	0	0	0	0	0	23	0	0	
納豆製造業	38	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
めん類製造業	885	30	4	25	1	2	0	0	0	0	0	31	0	0	
そうざい製造業	4,817	120	22	95	2	6	0	0	0	1	0	117	0	0	
添加物(規格あり)製造業	178	8	4	3	0	1	0	0	0	0	0	8	0	0	
食品の放射線照射業	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
清涼飲料水製造業	511	13	4	9	1	0	0	0	0	0	0	13	0	0	
氷雪製造業															
自動販売機	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
その他	183	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
氷雪販売業	156	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
小計	229,175	6,634	1,532	5,178	39	703	0	21	47	0	1	32	6,968	0	1

※通知に基づく指導を含む。

平成28年度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 (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 (12)	告発件数 (13)	
			設備の 不備 (3)	食品の 取扱不良 (4)	その他 (6)	営業・業 務 (7)	営業・業 務 (8)	改善命令 (9)	物品廃棄 命令 (10)	その他 (11)			
給食施設													
学校	1,368	35	4	11	12	0	1	0	0	7	31	0	
病院・診療所	1,274	97	36	21	41	1	0	0	0	17	77	0	
事業所	390	21	4	10	11	1	0	0	0	0	15	0	
その他	4,106	163	40	64	87	1	0	0	0	1	172	0	
乳さく取業	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
食品製造業	6,428	122	39	36	32	0	1	0	1	0	99	0	
野菜果物販売業	27,037	177	3	56	24	0	0	0	0	2	81	0	
そうざい販売業	15,244	163	9	48	19	0	0	0	0	0	72	0	
菓子販売業	17,231	160	1	42	11	0	0	0	0	0	54	0	
食品販売業													
自動販売機	461	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
その他	39,515	453	17	244	112	0	0	0	0	13	371	1	
添加物(規格なし)の製造業	107	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
添加物の販売業	5,873	75	0	24	2	0	0	0	0	0	26	0	
氷雪採取業	2	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	9,186	83	0	33	1	0	0	0	0	0	34	0	
小計	129,618	1,550	154	589	352	3	2	0	6	40	1,033	1	

平成28年度年末一斉取締り 食品の収去試験(輸入品)

	試験した収去検体数	暫定規制値の定められたものを試験した収去検体数	違反件数	違反理由																	処分		処分以外の措置
				6条違反		9条違反	10条違反	11条違反							16条違反	18条違反	健康増進法に基づく違反	その他の違反	廃棄命令	その他			
				異物	その他			成分規格大腸菌群	成分規格農薬	成分規格動物用医薬品	成分規格その他	製造基準	保存基準	添加物の使用基準							その他		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(25)	(26)	(27)	(28)		
魚介類	91	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
魚介類加工品	63	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
食肉	88	0	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	38	3	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
乳	2	0	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	50	4	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
穀物	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
めん類	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
もち	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
菓子類	135	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	
(上記以外の)穀類加工品	23	1	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	214	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	
野菜果物乾燥品及び加工品	123	2	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	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
漬物	63	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
(上記以外の)野菜・果物の加工品	42	0	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	22	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	
弁当	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
冷凍食品																							
無加熱摂取冷凍食品	34	2	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	13	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	99	3	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	4	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	136	0	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	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
酒精飲料	62	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
調味料	28	0	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	60	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	1	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	22	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
小計	1,482	24	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	5	0	0	2	0	0	0	2	

平成28年度年末一斉取締り 食品の収去試験(国産品)

	試験した収去検体数	暫定規制値の定められたものを試験した収去検体数	違反件数	違反理由																処分		処分以外の措置
				6条違反		9条違反	10条違反	11条違反							16条違反	18条違反	健康増進に基づく違反	その他の違反	廃棄命令	その他		
				異物	その他			成分規格大腸菌群	成分規格農薬	成分規格動物用医薬品	成分規格その他	製造基準	保存基準	添加物の使用基準							その他	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(24)	(25)	(26)	(27)	(28)	
魚介類	1,283	60	13	0	1	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	3	0	4	13	
魚介類加工品	2,000	5	4	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	1	0	3	
食肉	1,132	16	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
食肉製品及び食肉加工品	565	9	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
卵及びその加工品	140	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
乳	401	4	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
乳製品及び乳類加工品	334	1	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	22	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
穀物	114	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
めん類	228	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
もち	52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
菓子類	1,793	12	32	0	0	0	0	4	0	0	0	0	1	0	0	0	0	27	0	1	40	
(上記以外の)穀類加工品	287	4	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	
生鮮野菜及び果物	1,352	17	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3	
野菜果物乾燥品及び加工品	480	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	
豆腐及びその加工品	91	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
漬物	781	9	1	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	197	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	2,412	8	18	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	16	0	0	16	
弁当	576	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
冷凍食品																						
無加熱摂取冷凍食品	61	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	103	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	123	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	
生食用冷凍鮮魚介類	13	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	93	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
清涼飲料水	259	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
酒精飲料	98	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
氷雪	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
水	212	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
調味料	179	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	556	13	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
添加物及びその製剤	16	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	52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
おもちや	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
小計	16,035	184	80	0	3	0	0	7	4	0	12	0	0	7	0	0	0	47	2	9	80	

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
(平成28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
3,410	1,189	35%

2 施設ごとの管理状況

適合していた項目の割合					
100%	80～99%	60～80%	40～60%	20～40%	<20%
2262	1002	116	21	7	2

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-(5) 未加熱摂取野菜・果物の洗浄・殺菌	3283	161	4.9	
	3-(1) 手指の洗浄・消毒、手袋の交換	3402	84	2.5	
	3-(5) 器具・容器の洗浄・殺菌	3404	109	3.2	
	3-(9) 跳ね水の防止	3375	293	8.7	
	3-(11) 調理済み食品の保存	3377	98	2.9	
	3-(12) 使用水の管理	3367	116	3.4	
	5-(1)	③ 作業区域の区別	3357	326	9.7
		④ 作業場の手洗い設備・履き物消毒設備の設置	3392	257	7.6
		⑨ 便所等設備の設置	3407	73	2.1
	5-(2)	⑥ 手洗い設備の状態	3399	98	2.9
		⑨ 便所の清掃・消毒	3400	80	2.4
		⑩ 嘔吐物の処理	3281	79	2.4
	5-(4)	① 自らの感染防止	3397	26	0.8
		② 定期的な検便	3384	165	4.9
		③ 自らの従事制限	3393	20	0.6
		④ 感染性疾患の確認	3397	68	2.0
		⑤ 清潔な作業着	3407	44	1.3
		⑥ 作業区域の変更に伴う作業着の交換	3280	357	10.9
		⑦ 便所使用時の服装	3400	212	6.2
	III 衛生 管理 体制	1-(6) 従業員教育	3383	60	1.8
1-(7) 従業員の健康管理		3404	55	1.6	
1-(8) 従業員検便		3397	160	4.7	
1-(9) 従事制限		3400	31	0.9	
1-(10) 従業員の感染性疾患の確認		3395	83	2.4	
1-(11) 感染した可能性のある従業員への対応		3389	112	3.3	
1-(15) 高齢者・乳幼児利用施設における危機管理		2229	25	1.1	

(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	128	30
札幌市	4	2
小樽市	7	4
函館市	0	0
旭川市	9	2
青森県	25	15
青森市	0	0
岩手県	5	0
盛岡市	0	0
宮城県	30	2
仙台市	42	35
秋田県	21	0
秋田市	4	2
山形県	23	2
福島県	67	35
郡山市	9	4
いわき市	27	27
茨城県	27	7
栃木県	19	6
宇都宮市	11	0
群馬県	18	15
前橋市	1	0
高崎市	5	3
埼玉県	391	24
川越市	0	0
さいたま市	3	3
越谷市	2	0
千葉県	29	4
千葉市	2	1
船橋市	2	0
柏市	7	3
東京都※	538	92
神奈川県	24	5
横浜市	73	18
川崎市	33	28
横須賀市	1	0
相模原市	4	2
藤沢市	4	0
新潟県	26	5
新潟市	21	12
富山県	23	6
富山市	2	1
石川県	29	4
金沢市	3	0
福井県	52	13
山梨県	37	16
長野県	26	6
長野市	7	3
岐阜県	17	1
岐阜市	3	0
静岡県	73	71
静岡市	4	2
浜松市	53	33
愛知県	55	30
名古屋市	63	51
豊田市	9	2
豊橋市	0	0
岡崎市	3	2
三重県	47	9
四日市市	25	5

自治体名	(1)立入り施設数	(2)指導を行った施設数
滋賀県	25	16
大津市	4	4
京都府	4	1
京都市	64	6
大阪府	47	18
大阪市	15	0
堺市	45	16
東大阪市	9	5
高槻市	2	1
豊中市	12	10
枚方市	4	2
兵庫県	80	9
神戸市	72	57
尼崎市	0	0
姫路市	36	9
西宮市	9	9
奈良県	13	0
奈良市	1	0
和歌山県	16	0
和歌山市	61	61
鳥取県	4	0
島根県	17	9
岡山県	42	36
岡山市	2	1
倉敷市	20	12
広島県	26	10
広島市	134	76
呉市	1	1
福山市	3	2
山口県	10	1
下関市	0	0
徳島県	28	3
香川県	4	0
高松市	7	7
愛媛県	21	2
松山市	14	9
高知県	0	0
高知市	26	14
福岡県	49	12
福岡市	14	3
北九州市	62	52
大牟田市	2	0
久留米市	3	2
佐賀県	21	8
長崎県	11	0
長崎市	5	1
佐世保市	10	5
熊本県	11	3
熊本市	20	19
大分県	10	2
大分市	3	0
宮崎県	31	2
宮崎市	2	2
鹿児島県	74	17
鹿児島市	1	0
沖縄県	10	3
那覇市	20	8

※特別区、八王子市、町田市を含む

食肉等の生食用としての提供に関する監視指導結果

A. 鶏肉を取り扱う施設

1. 監視した施設数 21345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 12345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。 721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	192	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	438	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	258	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	406	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)	129	施設
(f) その他の指導	14	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 21734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。 980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	57	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)	44	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	235	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	130	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)に基づいた取扱を行うこと	261	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	338	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)	224	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	400	施設
(i) その他の指導	10	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	砂囊	その他の部位
生食用として販売・提供	202	1	0	67	24	33	1
不十分な加熱で販売・提供	403	31	1	57	13	40	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	13	0	0	1	6	4	3	16	1
不十分な加熱で販売・提供	113	36	32	56	8	6	5	34	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	42	1	0	3	0	0	0	0	1
不十分な加熱で販売・提供	58	34	30	26	3	3	3	22	4

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	225	9	1	3	1
不十分な加熱で販売・提供	2	0	0	0	0

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	1	0	0
不十分な加熱で販売・提供	3	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	2	1	0
不十分な加熱で販売・提供	1	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	3	1	1
不十分な加熱で販売・提供	0	0	0

カンガルー

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

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

せき柱の取扱施設調査

1	監視指導施設数について		監視指導実施施設数	<u>315</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>64</u>	施設	食肉処理業	<u>181</u> 施設
	食肉製品製造業	<u>2</u>	施設	食肉販売業	<u>87</u> 施設
	食用油脂製造業	<u>3</u>	施設	その他	<u>10</u> 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				
	① 承知していた施設			<u>315</u>	施設
	② 承知していない施設			<u>0</u>	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				
	① 承知していた施設			<u>315</u>	施設
	② 承知していない施設			<u>0</u>	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				
	① 行われていた施設			<u>0</u>	施設
	② 行われていない施設			<u>315</u>	施設
6	重要な指摘事項がないか				
	① 指摘事項あり			<u>0</u>	施設
	② 指摘事項なし			<u>315</u>	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			<u>93</u>	施設
	② 産業廃棄物処理業者に委託し処理している			<u>82</u>	施設
	③ 市町村等の産業廃棄物処理施設で処理している			<u>2</u>	施設
	④ 一般廃棄物として処理している			<u>7</u>	施設
	⑤ その他の処理方法			<u>12</u>	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			<u>19</u>	施設
	(2) 脊柱除去について				
	・ 作業場所を分別している (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>19</u>	施設
	・ 個体識別番号によりと畜日の月齢を確認している (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)			<u>19</u>	施設
	(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			<u>19</u>	施設
	・ 出入荷の記録を3年間保存している			<u>19</u>	施設
	・ 脊柱を含む部分肉出荷時は、牛トレサ法に基づき、個体識別番号の表示等を行っている			<u>17</u>	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			<u>19</u>	施設