

平成29年度夏期一斉取締り結果
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	58,798	2,961	1,257	1,981	73	185	0	5	23	4	0	3	2,854	0	0
すし屋	4,840	212	55	155	2	16	0	0	1	0	0	0	206	0	0
そば・うどん屋	2,672	147	58	92	1	9	0	0	0	0	0	0	138	0	0
旅館	7,772	433	78	388	4	23	0	0	1	0	0	0	431	0	0
仕出し屋・弁当屋	18,307	585	141	440	20	66	0	4	1	0	1	6	557	0	0
カフェ・バー・キャハレー	8,591	301	159	154	1	24	0	0	0	0	0	2	294	0	0
自動販売機	479	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0
その他	56,787	1,905	590	1,285	38	200	0	4	12	1	0	2	1,795	0	0
菓子製造業	23,546	653	200	484	11	47	0	0	0	0	0	2	603	0	0
乳処理業	335	12	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0	11	0	0
特別牛乳さく取処理業	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳製品製造業	722	11	3	8	1	2	0	0	0	0	0	0	12	0	0
集乳業	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
魚介類販売業	91,487	1,090	123	1,620	15	58	0	1	0	0	0	1	1,716	0	0
魚介類せり売り営業	1,973	21	5	157	2	1	0	0	0	0	0	0	163	0	0
魚肉ねり製品製造業	871	18	3	12	3	2	0	0	0	0	0	0	18	0	0
食品の冷凍または冷蔵業	2,306	36	1	26	0	10	0	0	0	0	0	0	35	0	0
かん詰またはびん詰食品製造業	619	14	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0
喫茶店営業															
自動販売機	9,278	33	1	15	0	18	0	0	0	0	0	0	33	0	0
その他	4,674	93	29	59	1	11	0	0	0	0	0	0	88	0	0
あん類製造業	242	6	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0
アイスクリーム類製造業	3,871	124	24	85	15	8	0	0	0	0	0	1	111	0	0
乳類販売業															
自動販売機	2,689	12	1	13	0	4	0	0	0	0	0	0	12	0	0
その他	25,093	382	75	303	10	39	0	0	0	0	0	1	377	0	0
食肉処理業	4,749	85	16	74	2	4	0	0	0	0	0	0	84	0	0
食肉販売業	28,573	501	91	415	7	54	0	0	1	0	0	0	494	0	0
食肉製品製造業	695	17	4	15	0	2	0	0	0	0	0	0	12	0	0
乳酸菌飲料製造業	116	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食用油脂製造業	149	6	1	6	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0
マーガリン又はショートニング製造業	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
みそ製造業	671	27	4	22	0	4	0	0	0	0	0	0	27	0	0
醤油製造業	228	5	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0
ソース類製造業	412	17	4	13	0	1	0	0	0	0	0	0	17	0	0
酒類製造業	255	8	2	5	0	1	0	0	0	0	0	0	8	0	0
豆腐製造業	1,580	67	20	50	8	2	0	0	0	0	0	0	63	0	0
納豆製造業	79	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0
めん類製造業	1,562	50	6	42	0	5	0	0	0	0	0	0	47	0	0
そうざい製造業	6,704	193	43	149	8	24	0	0	1	0	0	0	187	0	0
添加物(規格あり)製造業	252	2	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
食品の放射線照射業	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水製造業	853	20	1	15	0	5	0	0	0	0	1	0	17	0	0
氷雪製造業															
自動販売機	64	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他	308	5	2	2	0	1	0	0	0	0	0	0	5	0	0
氷雪販売業	342	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
小計	373,583	10,061	3,002	8,126	222	827	0	14	40	5	2	18	10,454	0	0

平成29年度夏期一斉取締り結果
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 (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	2,634	81	81	27	39	0	0	0	0	0	100	0
病院・診療所	681	18	7	8	9	1	0	0	0	0	16	0
事業所	471	17	13	7	3	0	0	0	0	0	16	0
その他	4,075	216	139	88	65	0	0	0	0	1	202	0
乳さく取業	20	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2	0
食品製造業	7,520	95	32	46	36	0	0	0	0	0	96	0
野菜果物販売業	36,675	66	36	64	8	0	0	0	0	0	76	0
そうざい販売業	20,510	50	35	30	11	0	0	0	0	0	39	0
菓子販売業	24,132	35	37	16	5	0	0	0	0	0	17	0
食品販売業												
自動販売機	1,142	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0
その他	57,042	332	166	257	33	0	0	0	0	4	276	0
添加物(規格なし)の製造業	138	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
添加物の販売業	8,952	3	2	0	0	0	0	0	0	0	1	0
氷雪採取業	1	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	12,555	9	12	2	1	0	0	0	0	0	1	0
小計	176,548	923	562	546	210	1	0	0	0	5	843	0

平成29年度夏期一斉取締り 食品の収去試験(輸入品)

	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 (28)			
				6条違反		9条違反 (6)	10条違反 (7)	11条違反							16条違反 (16)	18条違反 (17)	健康増進法に基づく違反 (18)	その他の違反 (25)	廃棄命令 (26)	その他 (27)						
				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	349	7	0	0	0	0	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	45	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食肉	148	5	0	0	0	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	42	0	0	0	0	0	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	0	0	0	0
乳	1	0	0	0	0	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	37	0	0	0	0	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	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀物	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
めん類	16	0	0	0	0	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	0	0	0	0
菓子類	367	2	0	0	0	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)穀類加工品	61	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
生鮮野菜及び果物	355	12	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
野菜果物乾燥品及び加工品	141	6	0	0	0	0	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
漬物	113	0	0	0	0	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	65	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
そうざい及びその半製品	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
弁当	0	0	0	0	0	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	57	0	0	0	0	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	16	1	0	0	0	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	106	10	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
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	0	0	0	0
かん詰・びん詰め食品	232	0	0	0	0	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	75	0	0	0	0	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	108	0	0	0	0	0	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	0	0	0	0
水	23	0	0	0	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	98	0	0	0	0	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	87	3	0	0	0	0	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	0	0	0	0	0	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	17	1	0	0	0	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	0	0	0	0
小計	2,603	50	4	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	3

平成29年度夏期一斉取締り
食品の収去試験(国産品)

	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 (28)
				6条違反		9条違反 (6)	10条違反 (7)	11条違反							16条違反 (16)	18条違反 (17)	健康増進法に基づく違反 (24)	その他の違反 (25)	廃棄命令 (26)	その他 (27)		
				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	2,692	111	12	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0	10
魚介類加工品	1,470	5	11	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	9
食肉	1,646	37	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
食肉製品及び食肉加工品	676	7	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	269	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
乳	559	12	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
乳製品及び乳類加工品	337	5	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
アイスクリーム類・氷菓	1,301	31	58	0	0	0	0	53	0	0	8	3	0	0	1	0	0	0	3	7	4	51
穀物	125	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
めん類	647	12	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	3
もち	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
菓子類	1,429	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	4
(上記以外の)穀類加工品	392	9	1	0	1	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	1,721	40	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
野菜果物乾燥品及び加工品	473	8	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
豆腐及びその加工品	552	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
漬物	1,150	5	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	320	2	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	4,655	10	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	27	0	0	32
弁当	1,819	9	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	18	0	0	20
冷凍食品																						
無加熱摂取冷凍食品	41	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	76	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	93	1	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	9	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	123	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	623	10	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
酒精飲料	56	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
氷雪	86	3	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
水	75	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
調味料	205	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	780	13	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	5
添加物及びその製剤	8	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	76	9	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	0
小計	24,500	366	132	0	2	0	0	63	2	0	13	3	0	5	10	0	0	0	76	8	5	145

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 50,124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 35,457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。 2,048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	508	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	1,102	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	691	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	1,292	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)	285	施設
(f) その他の指導	171	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 48,425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。 1,928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	88	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)	134	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	476	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	203	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	637	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	1,030	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)	567	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	966	施設
(i) その他の指導	89	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	553	6	0	247	90	154	16
不十分な加熱で販売・提供	1,126	39	1	112	45	47	19

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	25	1	0	5	47	54	11	121	9
不十分な加熱で販売・提供	182	45	10	20	17	20	18	48	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	4	1	0	0	0	0	0	0	1
不十分な加熱で販売・提供	101	39	3	17	8	3	1	11	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	681	25	9	12	4
不十分な加熱で販売・提供	10	1	1	1	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	9	0	0
不十分な加熱で販売・提供	3	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	1	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	4	0	0

その他の食鳥肉(鴨、合鴨、鳩、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	2	0	0
不十分な加熱で販売・提供	10	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

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

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. 監視した全施設数

3,927 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)

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。

985 施設

野生鳥獣肉等の取扱施設調査結果

1. 監視指導実施施設数

634

 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	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>435</td></tr></table> 施設	435	食肉販売業	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>141</td></tr></table> 施設	141
435					
141					
食肉処理業	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>72</td></tr></table> 施設	72	食肉製品製造業	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>8</td></tr></table> 施設	8
72					
8					
そうざい製造業	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>4</td></tr></table>	4			
4					

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。	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>289</td></tr></table> 施設	289
289		
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。	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>85</td></tr></table> 施設	85
85		
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。	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>14</td></tr></table> 施設	14
14		

※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。

浅漬を取り扱う施設に対する指導内容

1 立入り調査を行った施設数及び指導を行った施設数

施設	立入施設数	指導施設数	割合
一日最大製造量が100kg以上の施設	121施設	46施設	38%
一日最大製造量が100kg未満の施設	315施設	272施設	86%
合計	436施設	318施設	73%

2 施設ごとの管理状況

一日最大製造量(kg)	適合していた項目の割合				
	>80%	60~80%	40~60%	20~40%	<20%
100kg以上	87施設	11施設	2施設	16施設	5施設
100kg未満	56施設	30施設	12施設	82施設	135施設
合計	143施設	41施設	14施設	98施設	140施設
割合	33%	9%	3%	22%	32%

3 衛生規範に基づき指導を行った項目ごとの施設数

内容	製造量 \geq 100		製造量<100		合計		
	指導施設数	割合 *1	指導施設数	割合 *2	指導施設数	割合 *3	
(1)原材料	検収時点検結果の記録	36	30%	232	74%	268	61%
	低温保管温度記録	22	18%	205	65%	227	52%
(2)製造・加工	半製品の保管及び漬け込みの低温管理	7	6%	71	23%	78	18%
	半製品の保管及び漬け込み工程の温度記録	27	22%	216	69%	243	56%
	殺菌工程	9	7%	149	47%	158	36%
	殺菌に関する記録	24	20%	231	73%	255	58%
(3)製品	自主検査(大腸菌について)の実施の有無	14	12%	234	74%	248	57%
(4)製品の取扱い	保存温度の記録	22	18%	219	70%	241	55%

※1: 立入り施設数(121施設)に対する割合

※2: 立入り施設数(315施設)に対する割合

※3: 立入り施設数(436施設)に対する割合

(参考)平成28年度調査結果

内容	製造量 \geq 100		製造量<100		合計		
	指導施設数	割合 *4	指導施設数	割合 *5	指導施設数	割合 *6	
(1)原材料	検収時点検結果の記録	68	38%	279	64%	346	57%
	低温保管温度記録	46	26%	250	58%	295	49%
(2)製造・加工	半製品の保管及び漬け込みの低温管理	14	8%	97	22%	110	18%
	半製品の保管及び漬け込み工程の温度記録	56	31%	272	63%	327	54%
	殺菌工程	20	11%	209	48%	228	38%
	殺菌に関する記録	68	38%	295	68%	363	60%
(3)製品	自主検査(大腸菌について)の実施の有無	27	15%	288	67%	305	50%
(4)製品の取扱い	保存温度の記録	49	27%	263	61%	312	52%

※4: 立入り施設数(180施設)に対する割合

※5: 立入り施設数(433施設)に対する割合

※6: 立入り施設数(613施設)に対する割合

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 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	<input type="text" value="5"/> 施設	食肉処理業	<input type="text" value="190"/> 施設
食肉製品製造業	<input type="text" value="7"/> 施設	食肉販売業	<input type="text" value="99"/> 施設
食用油脂製造業	<input type="text" value="2"/> 施設	その他	<input type="text" value="11"/> 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 施設
 ② 承知していない施設 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 施設
 ② 承知していない施設 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 施設
 ② 行われていない施設 施設

6. 重要な指摘事項がないか

① 指摘事項あり 施設
 ② 指摘事項なし 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 施設
 ② 産業廃棄物処理業者に委託し処理している 施設
 ③ 市町村等の産業廃棄物処理施設で処理している 施設
 ④ 一般廃棄物として処理している 施設
 ⑤ その他の処理方法 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 施設
 (2) 脊柱除去について
 ・ 作業場所を分別している 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)
 ・ 個体識別番号によりと畜日の月齢を確認している 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 施設
 ・ 出入荷の記録を3年間保存している 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 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 施設