

平成26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				処分件数						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
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)
飲食店営業															
一般食堂・レストラン・料理店	40,372	1,951	647	1,105	12	336	0	10	23	0	0	12	1,932	0	0
すし屋	3,605	126	20	80	0	33	0	0	6	0	0	1	123	0	0
そば・うどん屋	1,954	81	31	44	0	9	0	0	0	0	0	2	80	0	0
旅館	4,436	223	34	197	0	8	0	2	3	0	0	1	222	0	0
仕出し屋・弁当屋	12,281	376	66	311	0	26	0	1	0	0	0	1	376	0	0
カフェ・バー・キャバレー	5,819	226	85	140	0	18	0	0	1	0	0	7	219	0	0
自動販売機	382	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
その他	29,439	920	223	653	6	92	0	3	10	0	0	20	898	0	0
菓子製造業															
菓子製造業	16,926	502	86	376	1	57	0	0	0	0	0	10	499	0	0
乳処理業															
乳処理業	299	8	3	6	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0
特別牛乳さく取処理業	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳製品製造業	510	24	4	21	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0
集乳業	33	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	64,999	901	94	1,071	12	116	0	1	3	0	1	26	1,237	0	0
魚介類せり売り営業	1,613	24	2	97	0	7	0	0	0	0	0	0	106	0	0
魚肉ねり製品製造業	920	19	2	13	2	3	0	0	0	0	0	1	18	0	0
食品の冷凍または冷蔵業	1,833	58	1	57	0	0	0	0	0	0	0	1	57	0	0
かん詰またはびん詰食品製造業	457	7	2	6	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0
喫茶店営業															
自動販売機	7,656	4	0	1	0	3	0	0	0	0	0	0	4	0	0
その他	2,072	37	13	24	0	3	0	0	0	0	0	2	36	0	1
あん類製造業	276	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0
アイスクリーム類製造業	1,807	42	7	34	0	2	0	0	0	0	0	0	42	0	0
乳類販売業															
自動販売機	2,272	4	1	1	0	2	0	0	0	0	0	0	4	0	0
その他	17,909	212	26	152	13	26	0	0	0	0	0	3	213	0	0
食肉処理業	2,780	69	19	67	0	0	0	0	0	0	0	1	72	0	0
食肉販売業	20,985	310	37	251	8	35	0	0	0	0	0	14	301	0	0
食肉製品製造業	834	18	3	16	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	0
乳酸菌飲料製造業	99	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
食用油脂製造業	119	6	0	6	0	1	0	0	0	0	0	0	6	0	0
マーガリン又はショートニング製造業	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
みそ製造業	483	13	2	10	0	2	0	0	0	0	0	0	13	0	0
醤油製造業	213	5	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0
ソース類製造業	370	3	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0
酒類製造業	225	8	0	7	0	1	0	0	0	0	0	0	8	0	0
豆腐製造業	921	40	9	30	0	3	0	0	0	0	0	0	40	0	0
納豆製造業	59	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
めん類製造業	1,002	34	5	25	1	4	0	0	0	0	0	0	34	0	0
そうざい製造業	5,091	142	16	116	0	11	0	0	0	0	0	3	139	0	0
添加物(規格あり)製造業	242	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0
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	656	15	3	10	2	0	0	0	0	0	0	0	15	0	0
氷雪製造業															
自動販売機	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他	157	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
氷雪販売業	143	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
小計	252,304	6,422	1,446	4,945	57	798	0	17	46	0	1	105	6,773	0	1

平成26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 禁止命令 (7)	営業・業務 停止命令 (8)	改善命令 (9)	物品廃棄 命令 (10)	その他 (11)			
給食施設													
学校	1,014	55	8	42	7	0	0	0	0	0	0	55	0
病院・診療所	1,258	65	11	41	18	0	0	0	0	0	0	66	0
事業所	538	14	1	8	8	0	1	0	0	0	0	13	0
その他	3,396	192	39	91	88	0	0	0	0	0	0	193	0
乳さく取業	68	3	1	2	0	0	0	0	0	0	0	3	0
食品製造業	6,772	103	16	57	31	0	0	0	0	0	3	101	0
野菜果物販売業	26,244	58	3	38	23	0	0	0	0	1	1	61	0
そうざい販売業	17,860	59	4	45	11	0	0	0	0	0	0	59	0
菓子販売業	20,352	39	1	33	8	0	0	0	0	0	0	41	0
食品販売業													
自動販売機	605	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他	47,554	374	23	283	89	0	0	0	0	10	10	381	0
添加物(規格なし)の製造業	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
添加物の販売業	7,150	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0
氷雪採取業	21	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0
器具・容器包装、おもちゃの 製造業又は販売業	9,912	3	0	1	4	0	0	0	0	0	0	5	0
小計	142,773	967	107	643	287	0	1	0	1	14	14	980	0

平成26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 (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	1,388	76	9	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	19	
魚介類加工品	2,403	41	9	0	0	0	0	8	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	2	16	
食肉	1,087	1	1	0	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	831	4	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
卵及びその加工品	262	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
乳	414	16	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	343	3	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	61	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
穀物	131	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
めん類	278	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	
もち	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
菓子類	2,601	0	27	1	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	17	0	1	53	
(上記以外の)穀類加工品	173	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	1,586	27	1	0	0	0	0	0	1	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	529	9	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	176	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	
漬物	743	10	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	7	
(上記以外の)野菜・果物の加工品	212	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	2,440	16	5	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2	0	0	0	21	
弁当	580	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
冷凍食品																							
無加熱摂取冷凍食品	72	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	139	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	149	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
生食用冷凍鮮魚介類	5	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	77	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	301	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	71	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
氷雪	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
水	252	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
調味料	178	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
その他の食品	711	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2	
添加物及びその製剤	12	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	50	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	18,299	251	59	1	7	0	0	8	1	0	12	0	0	6	3	0	0	0	22	0	5	125	

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26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

立入り施設数	指導施設数	割合
3,483	1,174	33.7%

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%	合計
2,319 (66.6%)	1,016 (29.2%)	113 (3.2%)	26 (0.7%)	7 (0.2%)	2 (0.1%)	3,483

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	3373	118	3.5	
	3-(1) 手指の洗浄・消毒、手袋の交換	3482	97	2.8	
	3-(5) 器具・容器の洗浄・殺菌	3482	115	3.3	
	3-(9) 跳ね水の防止	3478	267	7.7	
	3-(11) 調理済み食品の保存	3306	108	3.3	
	3-(12) 使用水の管理	3457	112	3.2	
	5-(1)	③ 作業区域の区別	3273	353	10.8
		④ 作業場の手洗い設備・履き物消毒設備の設置	3479	268	7.7
		⑨ 便所等設備の設置	3473	92	2.6
	5-(2)	⑥ 手洗い設備の状態	3481	133	3.8
		⑨ 便所の清掃・消毒	3473	88	2.5
		⑩ 嘔吐物の処理	3299	83	2.5
	5-(4)	① 自らの感染防止	3464	32	0.9
		② 定期的な検便	3461	216	6.2
		③ 自らの従事制限	3473	21	0.6
		④ 感染性疾患の確認	3468	53	1.5
		⑤ 清潔な作業着	3481	54	1.6
		⑥ 作業区域の変更に伴う作業着の交換	3366	408	12.1
		⑦ 便所使用時の服装	3479	184	5.3
	Ⅲ 衛生 管理 体制	1-(6) 従業員教育	3475	84	2.4
1-(7) 従業員の健康管理		3482	75	2.2	
1-(8) 従業員検便		3461	185	5.3	
1-(9) 従事制限		3479	17	0.5	
1-(10) 従業員の感染性疾患の確認		3469	57	1.6	
1-(11) 感染した可能性のある従業員への対応		3463	97	2.8	
1-(15) 高齢者・乳幼児利用施設における危機管理		1812	21	1.2	

(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	188	59
札幌市	16	3
小樽市	7	5
函館市	2	0
旭川市	4	1
青森県	57	15
青森市	18	16
岩手県	13	3
盛岡市	4	2
宮城県	61	10
仙台市	33	7
秋田県	4	1
秋田市	7	6
山形県	24	6
福島県	94	69
郡山市	0	0
いわき市	8	8
茨城県	32	9
栃木県	31	22
宇都宮市	17	9
群馬県	20	15
前橋市	3	3
高崎市	1	1
埼玉県	247	49
川越市	0	0
さいたま市	1	0
千葉県	39	11
千葉市	2	1
船橋市	5	3
柏市	1	1
東京都※	597	108
神奈川県	34	17
横浜市	87	14
川崎市	12	10
横須賀市	5	1
相模原市	8	8
藤沢市	5	0
新潟県	64	24
新潟市	58	0
富山県	18	11
富山市	6	0
石川県	90	5
金沢市	0	0
福井県	18	1
山梨県	1	1
長野県	83	10
長野市	6	3
岐阜県	25	2
岐阜市	31	7
静岡県	32	26
静岡市	4	2
浜松市	26	23
愛知県	88	40
名古屋市	116	87
豊田市	8	7
豊橋市	4	0
岡崎市	3	3
三重県	20	2
四日市市	2	0

自治体名	(1)立入り施設数	(2)指導を行った施設数
滋賀県	33	26
大津市	6	4
京都府	35	14
京都市	86	4
大阪府	15	6
大阪市	19	0
堺市	51	8
東大阪市	2	2
高槻市	4	0
豊中市	7	3
枚方市	5	5
兵庫県	56	15
神戸市	21	18
尼崎市	13	13
姫路市	24	2
西宮市	8	8
奈良県	14	1
奈良市	7	7
和歌山県	14	2
和歌山市	73	39
鳥取県	17	7
島根県	16	9
岡山県	43	41
岡山市	6	2
倉敷市	21	3
広島県	11	7
広島市	33	24
呉市	0	0
福山市	9	9
山口県	15	1
下関市	2	2
徳島県	13	7
香川県	2	2
高松市	2	2
愛媛県	37	8
松山市	12	8
高知県	2	0
高知市	15	6
福岡県	37	19
福岡市	8	2
北九州市	42	36
大牟田市	1	0
久留米市	2	1
佐賀県	24	3
長崎県	13	3
長崎市	7	1
佐世保市	41	0
熊本県	29	4
熊本市	28	24
大分県	4	0
大分市	2	2
宮崎県	38	4
宮崎市	0	0
鹿児島県	53	1
鹿児島市	2	0
沖縄県	10	9
那覇市	3	3

※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

1. 監視した施設数

21999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)のみの施設は含まない。

1242施設

(2) 指導した内容(のべ数)

(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	28	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)	254	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	559	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	196	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	327	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	555	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)	272	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	1234	施設
(i) その他の指導	47	施設

3. 2の指導をした施設数(提供畜種・部位・方法別)(のべ数)

牛		提供部位								
		筋肉 ※	(再掲) 挽肉	(再掲) 結着肉等	肝臓	心臓	舌	横隔膜	胃・腸	その他の 部位
提供方法	生食用として 販売・提供	25	1	0	4	11	10	5	34	3
	不十分な加熱で 販売・提供	268	61	143	39	24	26	26	40	24

※ 規格基準に適合した生食用食肉(牛の食肉)を除く

豚		提供部位								
		筋肉	(再掲) 挽肉	(再掲) 結着肉等	肝臓	心臓	舌	横隔膜	胃・腸	その他の 部位
提供方法	生食用として 販売・提供	11	0	0	31	9	9	0	2	3
	不十分な加熱で 販売・提供	203	56	140	39	27	28	25	30	27

鶏		提供部位						
		筋肉	(再掲) 挽肉	(再掲) 結着肉等	肝臓	心臓	砂嚢	その他の 部位
提供方法	生食用として 販売・提供	189	10	2	83	36	44	7
	不十分な加熱で 販売・提供	367	57	22	69	35	34	31

馬		提供部位				
		筋肉	肝臓	舌	脂肪	その他の 部位
提供方法	生食用として 販売・提供	367	22	5	3	1
	不十分な加熱で 販売・提供	0	2	0	0	0

めん羊・山羊		提供部位		
		筋肉	肝臓	その他の 部位
提供方法	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

猪		提供部位		
		筋肉	肝臓	その他の 部位
提供方法	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

鹿		提供部位		
		筋肉	肝臓	その他の 部位
提供方法	生食用として 販売・提供	16	1	2
	不十分な加熱で 販売・提供	7	0	0

ダチョウ		提供部位		
		筋肉	肝臓	その他の 部位
提供方法	生食用として 販売・提供	4	0	0
	不十分な加熱で 販売・提供	2	0	0

鴨		提供部位		
		筋肉	肝臓	その他の 部位
提供方法	生食用として 販売・提供	1	0	0
	不十分な加熱で 販売・提供	2	0	0

その他		提供部位		
		筋肉	肝臓	その他の 部位
提供方法	生食用として 販売・提供	1	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 監視指導施設について

監視指導実施施設数	290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	26施設	食肉販売業	104施設	食用油脂製造業	9施設
食肉製品製造業	7施設	食肉処理業	214施設	その他	7施設

3 食品衛生法第11条第1項に基づく牛せき柱の基準の把握状況について

承知していた施設	290施設	承知していない施設	0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	290施設	承知していない施設	0施設
----------	-------	-----------	-----

5 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に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	290施設
----------	-----	-----------	-------

6 重要な指摘事項がないか

指摘事項あり	0施設	指摘事項なし	290施設
--------	-----	--------	-------

7 牛のせき柱の最終処理方法について

(1) 化製場で処理している	104施設
(2) 産業廃棄物処理業者に委託し処理している	89施設
(3) 市町村等の産業廃棄物処理施設で処理している	2施設
(4) 一般廃棄物として処理している	8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	18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)	18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)	18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	18施設
・出入荷の記録を3年間保存している	18施設
・脊柱を含む部分肉出荷時は、牛トresa法に基づき、個体識別番号の表示等を行っている	18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	18施設