

平成27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)
<b>飲食店営業</b>															
一般食堂・レストラン・料理店	39,283	1,845	643	1,176	8	204	0	5	23	0	1	4	1,863	0	0
すし屋	3,521	111	37	69	0	18	0	0	2	0	0	0	114	0	0
そば・うどん屋	2,000	76	37	43	0	5	0	0	0	0	0	0	77	0	0
旅館	4,113	288	37	244	0	11	0	2	5	0	0	0	283	0	0
仕出し屋・弁当屋	12,243	371	87	317	1	34	0	2	4	0	1	1	382	0	0
カフェ・バー・キャバレー	5,417	177	102	93	1	5	0	0	0	0	2	2	186	0	0
自動販売機	381	8	3	5	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0
その他	28,768	1,109	255	887	6	105	0	0	8	0	0	4	1,180	0	0
<b>菓子製造業</b>															
菓子製造業	16,245	490	90	350	4	92	0	1	0	0	1	3	505	0	0
乳処理業	266	5	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0
特別牛乳さく取処理業	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
乳製品製造業	490	9	1	8	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	68,107	786	68	983	7	77	0	0	0	0	0	2	1,125	0	0
魚介類せり売り営業	1,605	27	7	68	0	6	0	0	0	0	0	0	83	0	0
魚肉ねり製品製造業	1,017	20	3	12	5	1	0	0	0	0	0	0	20	0	0
食品の冷凍または冷蔵業	2,020	47	5	41	0	1	0	0	0	0	0	0	47	0	0
かん詰またはびん詰食品製造業	471	11	3	7	0	1	0	0	0	0	0	0	11	0	0
<b>喫茶店営業</b>															
自動販売機	7,526	11	2	5	0	4	0	0	0	0	0	0	11	0	0
その他	2,160	42	15	31	0	0	0	0	0	0	0	0	42	0	0
あん類製造業	241	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0
アイスクリーム類製造業	1,758	34	6	25	0	4	0	0	0	0	0	0	35	0	0
<b>乳類販売業</b>															
自動販売機	2,303	4	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	4	0	0
その他	17,694	233	36	183	10	18	0	0	0	0	0	2	239	0	0
食肉処理業	2,584	93	17	79	0	8	0	0	0	0	0	1	95	0	0
食肉販売業	20,218	354	46	304	10	29	0	0	0	0	0	3	375	0	0
食肉製品製造業	605	17	4	12	0	2	0	0	0	0	0	0	17	0	0
乳酸菌飲料製造業	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食用油脂製造業	101	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0
マーガリン又はショートニング製造業	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
みそ製造業	496	17	3	14	0	1	0	0	0	0	0	0	17	0	0
醤油製造業	255	7	2	5	0	1	0	0	0	0	0	0	8	0	0
ソース類製造業	363	12	4	10	0	1	0	0	0	0	0	0	15	0	0
酒類製造業	238	9	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0
豆腐製造業	870	43	7	43	0	1	0	0	0	0	0	0	51	0	0
納豆製造業	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
めん類製造業	944	39	4	35	0	3	0	0	0	0	0	0	40	0	0
そうざい製造業	5,324	150	30	109	4	16	0	0	0	0	0	2	150	0	0
添加物(規格あり)製造業	170	6	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	6	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	623	17	2	15	0	1	0	0	0	0	0	0	18	0	0
<b>氷雪製造業</b>															
自動販売機	57	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他	209	5	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0
氷雪販売業	166	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
小計	251,039	6,481	1,557	5,207	56	651	0	10	42	0	3	24	7,042	0	0

※通知に基づく指導を含む。

平成27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)			
<b>給食施設</b>													
学校	954	40	6	23	11	0	0	0	0	0	0	40	0
病院・診療所	1,394	71	16	38	23	0	0	0	0	0	0	71	0
事業所	402	14	3	8	7	0	0	0	0	0	0	14	0
その他	3,937	197	47	50	120	1	2	0	0	0	0	194	0
乳さく取業	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食品製造業	6,846	101	27	21	59	0	0	0	0	0	0	101	0
野菜果物販売業	29,311	46	4	34	13	0	0	0	0	0	1	45	0
そうざい販売業	16,685	31	4	22	5	0	0	0	0	0	1	30	0
菓子販売業	19,896	31	2	22	7	0	0	0	0	0	0	31	0
<b>食品販売業</b>													
自動販売機	660	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0
その他	50,000	280	20	184	82	0	0	0	0	0	1	285	0
添加物(規格なし)の製造業	81	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
添加物の販売業	7,115	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
氷雪採取業	13	0	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	10,002	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
小計	147,318	812	129	402	328	1	2	0	0	0	3	812	0



# 平成27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	1,302	64	10	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	8
魚介類加工品	2,039	33	6	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	6
食肉	1,084	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
食肉製品及び食肉加工品	781	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	164	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳	337	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	269	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	34	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
穀物	128	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
めん類	321	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
もち	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
菓子類	2,205	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	0	0	0	26	0	0	26
(上記以外の)穀類加工品	139	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
生鮮野菜及び果物	1,411	31	7	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	4	0	2
野菜果物乾燥品及び加工品	626	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	134	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
漬物	828	4	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	223	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	2,390	2	6	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	3	0	0	6
弁当	726	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
冷凍食品																						
無加熱摂取冷凍食品	58	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	147	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	135	0	1	0	0	0	0	1	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
かん詰・びん詰め食品	45	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	257	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
酒精飲料	84	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
氷雪	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	205	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
調味料	204	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	469	2	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	9	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	116	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	16,915	163	59	0	2	0	0	6	7	1	8	0	0	5	2	0	0	0	33	1	6	54

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27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
3,106	1,121	36.1%

2 施設ごとの管理状況

適合していた項目の割合						
100%	80～99%	60～79%	40～59%	20～40%	<20%	合計
1,980 (63.6%)	952 (30.7%)	136 (4.4%)	32 (1.0%)	5 (0.2%)	1 (0.1%)	3,106

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	2970	92	3.1	
	3-(1) 手指の洗浄・消毒、手袋の交換	3100	111	3.6	
	3-(5) 器具・容器の洗浄・殺菌	3103	122	3.9	
	3-(9) 跳ね水の防止	3090	304	9.8	
	3-(11) 調理済み食品の保存	3087	122	4.0	
	3-(12) 使用水の管理	3090	134	4.3	
	5-(1)	③ 作業区域の区別	3082	279	9.1
		④ 作業場の手洗い設備・履き物消毒設備の設置	3093	268	8.7
		⑨ 便所等設備の設置	3096	78	2.5
	5-(2)	⑥ 手洗い設備の状態	3102	156	5.0
		⑨ 便所の清掃・消毒	3090	102	3.3
		⑩ 嘔吐物の処理	2960	67	2.3
	5-(4)	① 自らの感染防止	3088	26	0.8
		② 定期的な検便	3082	227	7.4
		③ 自らの従事制限	3097	11	0.4
		④ 感染性疾患の確認	3094	73	2.4
		⑤ 清潔な作業着	3104	45	1.4
⑥ 作業区域の変更に伴う作業着の交換		3009	373	12.4	
⑦ 便所使用時の服装		3092	187	6.0	
Ⅲ 衛生 管理 体制	1-(6) 従業員教育	3087	66	2.1	
	1-(7) 従業員の健康管理	3100	92	3.0	
	1-(8) 従業員検便	3084	206	6.7	
	1-(9) 従事制限	3095	18	0.6	
	1-(10) 従業員の感染性疾患の確認	3091	87	2.8	
	1-(11) 感染した可能性のある従業員への対応	3082	108	3.5	
1-(15) 高齢者・乳幼児利用施設における危機管理	1706	31	1.8		

## (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	153	69
札幌市	21	9
小樽市	7	4
函館市	0	0
旭川市	3	0
青森県	28	15
青森市	2	1
岩手県	5	0
盛岡市	10	0
宮城県	54	3
仙台市	24	18
秋田県	9	0
秋田市	4	4
山形県	31	10
福島県	57	42
郡山市	3	1
いわき市	2	2
茨城県	37	14
栃木県	27	3
宇都宮市	5	0
群馬県	19	12
前橋市	3	1
高崎市	3	3
埼玉県	262	25
川越市	0	0
さいたま市	2	2
越谷市	2	0
千葉県	35	10
千葉市	7	3
船橋市	2	1
柏市	2	2
東京都 <sup>※</sup>	390	98
神奈川県	31	9
横浜市	74	9
川崎市	21	6
横須賀市	8	3
相模原市	2	2
藤沢市	2	0
新潟県	30	7
新潟市	13	2
富山県	12	3
富山市	8	6
石川県	34	2
金沢市	0	0
福井県	17	3
山梨県	61	21
長野県	74	6
長野市	7	4
岐阜県	19	0
岐阜市	10	7
静岡県	42	40
静岡市	10	9
浜松市	52	39
愛知県	94	51
名古屋市	69	59
豊田市	13	7
豊橋市	3	2
岡崎市	3	2
三重県	39	4
四日市市	0	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	24	15
大津市	2	0
京都府	2	0
京都市	61	0
大阪府	19	3
大阪市	41	0
堺市	53	13
東大阪市	2	0
高槻市	2	1
豊中市	9	4
枚方市	7	7
兵庫県	36	7
神戸市	53	22
尼崎市	0	0
姫路市	34	6
西宮市	12	12
奈良県	9	0
奈良市	2	2
和歌山県	16	0
和歌山市	53	29
鳥取県	16	4
島根県	14	11
岡山県	61	52
岡山市	4	1
倉敷市	10	5
広島県	28	11
広島市	44	39
呉市	6	2
福山市	6	4
山口県	14	0
下関市	9	9
徳島県	28	3
香川県	4	2
高松市	8	8
愛媛県	26	0
松山市	12	1
高知県	3	0
高知市	32	14
福岡県	13	9
福岡市	8	2
北九州市	67	59
大牟田市	1	0
久留米市	3	3
佐賀県	44	25
長崎県	14	3
長崎市	3	0
佐世保市	38	7
熊本県	28	3
熊本市	43	41
大分県	6	2
大分市	2	1
宮崎県	40	0
宮崎市	0	0
鹿児島県	49	8
鹿児島市	2	0
沖縄県	8	8
那覇市	18	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

1. 監視した施設数

21381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。

930施設

(2)指導した内容(のべ数) ※(a)～(i)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
- (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)
- (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
- (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
- (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
- (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
- (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)
- (h) (a)～(g)、(i)の指導に併せて、通知文書、パンフレット等による事業者への情報提供
- (i) の指導

25	施設
114	施設
453	施設
210	施設
263	施設
380	施設
118	施設
567	施設
52	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	23	2	0	4	16	13	6	20	0
	不十分な加熱で販売・提供	90	6	5	4	5	9	4	27	0

※ 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	20	2	0	9	2	0	0	1	1
	不十分な加熱で販売・提供	22	3	0	4	0	0	1	2	0

鶏		提供部位						
		筋肉	(再掲)挽肉	(再掲)結着肉等	肝臓	心臓	砂囊	その他の部位
提供方法	生食用として販売・提供	146	8	2	51	16	35	1
	不十分な加熱で販売・提供	379	7	4	46	8	6	6

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	293	20	1	4	2
	不十分な加熱で販売・提供	0	0	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	4	0	0
	不十分な加熱で販売・提供	1	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	0	0	0
	不十分な加熱で販売・提供	1	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	5	0	0
	不十分な加熱で販売・提供	5	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	3	1	2
	不十分な加熱で販売・提供	1	0	0

合鴨		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	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 227 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>19</u>	施設	食肉処理業	<u>176</u>	施設
食肉製品製造業	<u>5</u>	施設	食肉販売業	<u>62</u>	施設
食用油脂製造業	<u>4</u>	施設	その他	<u>8</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>227</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>227</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>227</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>227</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>95</u>	施設
② 産業廃棄物処理業者に委託し処理している	<u>76</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>13</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>15</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>15</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>15</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>15</u>	施設
・ 出入荷の記録を3年間保存している	<u>15</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>14</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>15</u>	施設