

平成30年度食品・添加物等の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 (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	36,720	1,962	669	1,268	9	303	0	10	25	0	1	14	1,859	0	0	
すし屋	3,576	130	29	99	0	21	0	0	1	0	0	1	127	0	0	
そば・うどん屋	1,560	77	24	43	1	8	0	2	0	0	0	1	62	0	0	
旅館	3,516	213	47	129	0	11	0	1	5	0	0	0	208	0	0	
仕出し屋・弁当屋	10,933	351	85	317	2	35	0	2	0	0	0	1	337	0	0	
カフェ・バー・キャバレー	5,187	172	94	64	0	20	0	0	0	0	0	0	163	0	0	
自動販売機	357	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
その他	28,681	1,211	270	895	0	157	0	6	12	1	0	8	1,136	0	0	
菓子製造業																
菓子製造業	15,546	542	83	464	3	68	0	0	0	0	0	1	551	0	0	
乳処理業	184	6	2	3	0	1	0	0	0	0	0	0	8	0	0	
特別牛乳さく取処理業	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
乳製品製造業	440	15	3	9	0	3	0	0	0	0	0	0	15	0	0	
集乳業	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
魚介類販売業	66,457	862	60	992	7	85	0	0	2	0	0	6	1,082	0	0	
魚介類せり売り営業	1,959	19	0	39	0	4	0	0	0	0	0	0	43	0	0	
魚肉ねり製品製造業	694	9	3	6	1	0	0	0	0	0	1	0	8	0	0	
食品の冷凍または冷蔵業	1,765	31	6	26	0	1	0	0	0	0	0	0	30	0	0	
かん詰またはびん詰食品製造業	415	11	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0	10	0	0	
喫茶店営業																
自動販売機	6,436	12	1	5	1	5	0	0	0	0	0	1	12	0	0	
その他	2,261	61	16	38	0	10	0	0	0	0	0	0	61	0	0	
あん類製造業	203	5	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	
アイスクリーム類製造業	1,739	32	9	27	1	0	0	0	0	0	0	0	31	0	0	
乳類販売業																
自動販売機	1,574	21	1	13	0	7	0	0	0	0	0	0	21	0	0	
その他	15,838	163	17	122	4	31	0	0	0	0	0	0	157	0	0	
食肉処理業	2,789	54	9	54	0	4	0	0	0	0	0	0	60	0	0	
食肉販売業	18,900	367	45	319	4	47	0	0	0	0	0	4	361	0	0	
食肉製品製造業	460	13	3	10	0	2	0	0	0	0	0	0	12	0	0	
乳酸菌飲料製造業	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
食用油脂製造業	118	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
マーガリン又はショートニング製造業	24	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
みそ製造業	439	11	0	11	0	3	0	0	0	0	0	0	9	0	0	
醤油製造業	202	5	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	
ソース類製造業	293	7	2	5	0	1	0	0	0	0	0	0	7	0	0	
酒類製造業	210	7	1	6	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	
豆腐製造業	564	29	4	25	1	3	0	0	0	0	0	0	28	0	0	
納豆製造業	44	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
めん類製造業	835	26	7	22	0	4	0	0	0	0	0	0	26	0	0	
そうざい製造業	4,656	111	29	85	1	10	0	0	0	0	0	0	105	0	0	
添加物(規格あり)製造業	149	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	
食品の放射線照射業	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
清涼飲料水製造業	515	17	2	13	3	1	0	0	0	0	0	0	16	0	0	
氷雪製造業																
自動販売機	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
その他	254	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	
氷雪販売業	203	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
小計	236,819	6,559	1,526	5,131	38	846	0	21	45	1	2	37	6,568	0	0	

※通知に基づく指導を含む。

平成30年度食品・添加物等の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 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 (11)	告発件数 (12)
			設備の 不備 (3)	食品の 取扱不良 (4)	その他 (5)	営業・業務 禁止命令 (6)	営業・業務 停止命令 (7)	改善命令 (8)	物品廃棄 命令 (9)	その他 (10)		
給食施設												
学校	1,084	17	6	5	6	0	1	0	0	0	15	0
病院・診療所	1,259	49	14	24	16	0	0	0	0	0	42	0
事業所	353	12	3	9	1	0	0	0	0	0	11	0
その他	3,895	169	56	90	66	1	0	0	0	0	158	0
乳さく取業	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食品製造業	5,761	58	27	20	16	0	0	0	0	1	63	0
野菜果物販売業	28,810	33	1	27	6	0	0	0	0	2	32	0
そうざい販売業	14,053	52	3	46	3	0	0	0	0	0	52	0
菓子販売業	16,810	37	0	27	7	0	0	0	0	0	35	0
食品販売業												
自動販売機	455	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0
その他	42,496	207	16	164	38	0	0	0	0	0	201	0
添加物(規格なし)の製造業	217	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0
添加物の販売業	6,270	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
氷雪採取業	36	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	8,643	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0
小計	130,163	637	126	412	161	1	1	0	0	3	621	0

平成30年度食品・添加物等の年末一斉取締り結果
食品の収去試験(輸入品)

[illegible]

平成30年度食品・添加物等の年末一斉取締り結果
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)	(19)	(20)	(21)	(22)
魚介類	1,082	66	7	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	1	0	0	0	0	4	0	1	5
魚介類加工品	1,654	10	3	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	3
食肉	1,873	14	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
食肉製品及び食肉加工品	591	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	112	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳	268	1	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	224	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	62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀物	131	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
めん類	252	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
もち	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
菓子類	1,994	5	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	19	0	2	24
(上記以外の)穀類加工品	154	3	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	894	8	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
野菜果物乾燥品及び加工品	531	10	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
豆腐及びその加工品	101	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
漬物	612	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
(上記以外の)野菜・果物の加工品	144	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	2,408	8	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	5	0	1	6
弁当	476	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	2
冷凍食品																						
無加熱摂取冷凍食品	50	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	110	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	123	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	8	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	118	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	273	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
酒精飲料	111	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
氷雪	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	166	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
調味料	155	5	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	456	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	10	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	44	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	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
小計	15,254	138	53	0	0	0	0	3	2	1	3	0	0	5	3	0	0	0	32	1	6	46

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30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
4,628	1,729	37%

2 施設ごとの管理状況

適合していた項目の割合の施設数					
100%	80～99%	60～80%	40～60%	20～40%	<20%
2902	1541	149	26	8	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-(3)	加熱せずに喫食する食品の製造加工業者の管理状況の確認	3914	693	17.7
	1-(6)	未加熱摂取野菜・果物の洗浄・殺菌	4265	323	7.6
	3-(1)	手指の洗浄・消毒、手袋の交換	4597	78	1.7
	3-(5)	器具・容器の洗浄・殺菌	4606	100	2.2
	3-(9)	跳ね水の防止	4592	275	6.0
	3-(11)	調理済み食品の保存	4561	134	2.9
	3-(12)	使用水の管理	4562	133	2.9
	5-(1)	③ 作業区域の区別	4564	399	8.7
		④ 作業場の手洗い設備・履き物消毒設備の設置	4613	333	7.2
		⑨ 便所等設備の設置	4611	96	2.1
	5-(2)	⑥ 手洗い設備の状態	4621	132	2.9
		⑨ 便所の清掃・消毒	4605	56	1.2
		⑩ 嘔吐物の処理	4513	114	2.5
	5-(4)	① 自らの感染防止	4623	34	0.7
		② 健康状態の報告	4612	121	2.6
		③ 定期的な検便	4607	255	5.5
		④ 無症状病原体保有者の対応	4507	137	3.0
		⑤ 症状がある場合の自らの従事制限	4622	35	0.8
		⑥ 症状がある場合の感染性疾患の確認	4618	78	1.7
		⑦ 清潔な作業着	4623	51	1.1
		⑧ 作業区域の変更に伴う作業着の交換	4385	412	9.4
		⑨ 便所使用時の服装	4620	167	3.6
Ⅲ 衛生管理体制	1-(6)	従業員教育	4579	77	1.7
	1-(7)	従業員の健康管理	4608	56	1.2
	1-(8)	従業員の健康状態の確認	4572	128	2.8
	1-(9)	従業員検便	4592	244	5.3
	1-(10)	無症状病原体保有者への対応	4506	134	3.0
	1-(11)	症状がある従業員への従事制限	4603	41	0.9
	1-(12)	症状がある従業員の感染性疾患の確認	4601	86	1.9
	1-(17)	高齢者・乳幼児利用施設における危機管理	3266	58	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	314	51
札幌市	31	11
小樽市	8	5
函館市	0	0
旭川市	8	2
青森県	41	31
青森市	1	1
八戸市	5	4
岩手県	8	2
盛岡市	5	0
宮城県	31	9
仙台市	39	22
秋田県	23	11
秋田市	1	1
山形県	22	5
福島県	45	26
福島市	5	5
郡山市	13	13
いわき市	8	7
茨城県	55	21
栃木県	24	5
宇都宮市	29	13
群馬県	38	33
前橋市	2	2
高崎市	6	3
埼玉県	982	260
川越市	0	0
さいたま市	7	2
越谷市	6	5
川口市	45	25
千葉県	56	12
千葉市	2	1
船橋市	22	16
柏市	13	12
東京都	561	110
神奈川県	28	8
横浜市	45	19
川崎市	2	0
横須賀市	6	6
相模原市	2	1
藤沢市	16	12
茅ヶ崎市	2	2
新潟県	51	27
新潟市	2	0
富山県	52	14
富山市	5	5
石川県	33	1
金沢市	1	0
福井県	51	18
山梨県	35	12
長野県	31	5
長野市	5	4
岐阜県	11	0
岐阜市	21	8
静岡県	136	120
静岡市	24	22
浜松市	23	18
愛知県	72	29
名古屋市	95	32
豊田市	7	4
豊橋市	6	0
岡崎市	4	3
三重県	52	9

自治体名	(1)立入り施設数	(2)指導を行った施設数
四日市市	7	3
滋賀県	46	37
大津市	10	4
京都府	38	17
京都市	13	3
大阪府	65	25
大阪市	66	0
堺市	28	28
東大阪市	0	0
高槻市	2	0
豊中市	27	17
枚方市	9	8
八尾市	0	0
兵庫県	79	8
神戸市	55	39
尼崎市	2	2
姫路市	46	23
西宮市	5	5
明石市	3	0
奈良県	17	4
奈良市	2	2
和歌山県	46	3
和歌山市	39	21
鳥取県	2	2
鳥取市	0	0
島根県	23	0
松江市	5	0
岡山県	52	29
岡山市	23	18
倉敷市	9	3
広島県	26	11
広島市	87	61
呉市	8	2
福山市	12	10
山口県	6	1
下関市	3	2
徳島県	38	19
香川県	1	0
高松市	0	0
愛媛県	28	17
松山市	12	9
高知県	7	4
高知市	26	6
福岡県	39	14
福岡市	28	7
北九州市	69	65
大牟田市	0	0
久留米市	2	1
佐賀県	26	18
長崎県	11	4
長崎市	6	6
佐世保市	18	0
熊本県	23	3
熊本市	13	9
大分県	25	4
大分市	3	3
宮崎県	14	2
宮崎市	7	6
鹿児島県	59	10
鹿児島市	3	3
沖縄県	8	5
那覇市	23	21

※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
(平成30年度食品・添加物等の年末一斉取締り)

A. 鶏肉を取り扱う施設

1. 監視した施設数 31226 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 16,633 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。 987 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	180	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	512	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	231	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	473	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)	156	施設
(f) その他の指導	113	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 30,969 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。 711 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	26	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)	42	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	191	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	61	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	183	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	359	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)	159	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	236	施設
(i) その他の指導	67	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

提供部位 提供方法	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	219	2	1	91	38	55	6
不十分な加熱で 販売・提供	495	12	3	103	29	35	5

牛

提供部位 提供方法	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	37	1	1	10	16	7	6	23	3
不十分な加熱で 販売・提供	103	49	6	26	8	14	8	19	1

※ 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 提供方法	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	3	1	1	3	6	0	0	0	0
不十分な加熱で 販売・提供	38	27	1	17	7	7	5	11	0

馬

提供部位 提供方法	筋肉	肝臓	舌	脂肪	その他の 部位
生食用として 販売・提供	287	15	2	3	6
不十分な加熱で 販売・提供	10	1	0	0	5

めん羊・山羊

提供部位 提供方法	筋肉	肝臓	その他の 部位
生食用として 販売・提供	4	1	0
不十分な加熱で 販売・提供	5	0	0

猪

提供部位 提供方法	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

提供部位 提供方法	筋肉	肝臓	その他の 部位
生食用として 販売・提供	6	0	0
不十分な加熱で 販売・提供	7	0	0

カモ

提供部位 提供方法	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	4	0	0

ダチョウ

提供部位 提供方法	筋肉	肝臓	その他の 部位
生食用として 販売・提供	3	0	0
不十分な加熱で 販売・提供	0	0	0

ウサギ

提供部位 提供方法	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

熊

提供部位 提供方法	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

野生鳥獣肉等の取扱施設調査結果
(平成30年度食品・添加物等の年末一斉取締り)

1	監視指導実施施設数（立入を行った施設数）				<u>495</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>253</u>	施設	食肉販売業	<u>167</u> 施設
	食肉製品製造業	<u>15</u>	施設	その他	<u>111</u> 施設
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。				<u>341</u> 施設
	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。				<u>133</u> 施設
	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。				<u>16</u> 施設

※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。

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
(平成30年度食品・添加物等の年末一斉取締り)

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. 立入を行った施設数

1,410 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)

232 施設

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提供に関する監視指導結果(別紙2-1の再掲)
(平成30年度食品・添加物等の年末一斉取締り)

いわゆるレアハンバーグ等の加熱不十分な挽肉調理品を提供する施設(飲食店営業等)

1. 立入を行った施設数 138 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のうち通知文書、パンフレット等の配布(情報提供)又は通知文書、パンフレット等を用いて指導した施設数 107 施設

3. 1のうち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。 71 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) 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	64
(b) 加熱不十分な食肉について、販売、提供を中止すること	5
(c) 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	35
(d) 飲食に供するまでに必要な加熱を行うための具体的な器具を確実に客に提供すること(客が自ら加熱調理を行う施設	10
(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)	12
(f) その他の指導	25

脊柱の取扱施設に関する調査結果 (平成30年度食品、添加物等の年末一斉取締り)

1	監視指導実施施設数（立入りを行った施設数）	153 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	4 施設
	食肉製品製造業	1 施設
	食用油脂製造業	2 施設
	食肉処理業	141 施設
	食肉販売業	22 施設
	その他	13 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	
	承知していた施設	153 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	153 施設
	承知していない施設	0 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	
	行われていた施設	0 施設
	行われていない施設	153 施設
6	重要な指摘事項がないか	
	指摘事項あり	1 施設
	施設指摘事項なし	152 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	65 施設
	（2）産業廃棄物処理業者に委託し処理している	77 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	2 施設
	（5）その他の処理方法	6 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	15 施設
	【（2）以降は（1）に該当する施設について回答】	
	（2）脊柱除去について	
	・作業場所を分別している	15 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	15 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	15 施設
	・出入荷の記録を3年間保存している	15 施設
	・脊柱を含む部分肉出荷時は、牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法に基づき、個体識別番号の表示等を行っている	14 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	15 施設