### 令和元年度食品、添加物等の夏期一斉取締り結果 許可を要する営業施設

	調査・	違反発見		違反	件数							処分 告発件数		·件数	
	監視指導 延施設数	施設数	施設基準違反	管理運営 基準違反	製造基準等違反	その他 <sup>※</sup>	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	その他	以外の 処置件数	無許可営業	その他
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)
飲食店営業		<b>\</b> —/	(-)		(-)	(-)	χ.,	(-)	(-)	(1.5)	()	(1-2	(1-2)	(1.1)	(12)
一般食堂・レストラン・料理店	56,999	2,929	1,109	1,891	9	284	0	1	16	1	0	15	2,744	1	
すし屋	4,515	153	55	109	0	13	0	0	2	0	0	6	143	0	0
そば・うどん屋	2,537	115	52	65	0	4	0	0	0	0	0	0	114	0	
旅館	7,449	448	99	407	0	11	0	0	2	0	0	9	395	0	
仕出し屋・弁当屋	17,373	594	156	456	0	54	0	0	0	0	0	3	548	0	
カフェー・ハー・キャハ・レー	8,628	430	250	203	7	16	0	0	0	0	0	2	414	0	
自動販売機	552	21	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	2	0	
その他	52,119	2,047	504	1,477	3	237	0	6	6	0	1	15	1,779	0	0
菓子製造業	23,828	733	189	544	2	84	0	0	1	0	0	6	676	0	
乳処理業	361	9	3	27	0	1	0	0	0	0	0	0	8	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	
乳製品製造業	633	17	2	18	1	1	0	0	0	0	0	0	20	0	0
集乳業	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
魚介類販売業	76,972	1,000	130	1,316	14	87	0	0	2	0	0	9	1,410	48	
魚介類せり売り営業	2,642	21	2	121	3	0	0	0	0	0	0	0	122	0	
魚肉ねり製品製造業	734	17	4	11	1	1	0	0	0	0	0	1	16	0	_
食品の冷凍または冷蔵業	2,448	41	10	32	0	3	0	0	0	0	0	0	35	0	
かん詰またはびん詰食品製造業	588	11	3	11	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0
<u> </u>	2.422														
自動販売機	8,436	20	2	10	0	8	0	0	0	0	0	0	21	0	
その他	5,080	96	36	54	0	7	0	0	0	0	0	1	88	0	
あん類製造業	208	6	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	
アイスクリーム類製造業	3,646	92	20	57	11	15	0	0	0	0	1	2	76	0	0
乳類販売業	2,409	7	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	I 0
自動販売機	23,308	361	47	238	20	71	0	0	0	0	0	1	325	0	
その他	4.837	98	17	87	0	9	0	0	0	0	0	1	99	0	
食肉処理業	26.639	488	95	366	7	67	0	0	0	0	0	8	430	1	0
食肉販売業	713	24	7	17	0	4	0	0	0	0	0	0	20	0	
食肉製品製造業 乳酸菌飲料製造業	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
<u> </u>	149	5	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	
マーカ・リン又はショートニング製造業	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
みそ製造業	572	22	3	18	0	1	0	0	0	0	0	0	22	0	
醤油製造業	169	4	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	
ソース類製造業	421	16	6	9	0	2	0	0	0	0	0	0	15	0	
カース 規数 追来 酒類製造業	273	6	3	6	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0
豆腐製造業	1,292	56	15	42	3	8	0	0	0	0	0	1	51	0	
納豆製造業	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
めん類製造業	1,483	58	9	52	1	3	0	0	0	0	0	1	52	0	
そうざい製造業	6,678	207	55	158	1	11	0	0	1	0	0	6	178	0	0
添加物(規格あり)製造業	184	3	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	
食品の放射線照射業	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
清涼飲料水製造業	847	20	3	13	2	2	0	0	0	0	0	0	18	0	
<b>氷雪製造業</b>															
自動販売機	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他	361	3	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	3	0	
氷雪販売業	176	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	
小計	346,484	10,180	2.894	7.836	85	1.006	0	7	30	1	2	87	9.872	50	

※通知に基づく指導を含む。

# 令和元年度食品、添加物等の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 延施設数					<u></u>					処分 以外の ・処置件数	告発件数
	<u> </u>		設備の 不備	食品の 取扱不良	その他	営業・業務 禁止命令	営業・業務 停止命令	改善命令	物品廃棄 命令	その他	) 处 <b>但</b> 什致	
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
給食施設												
学校	2,765	135	65	27	48	0	0	0	1	5	141	0
病院•診療所	728	30	11	13	19	0	1	0	0	0	24	0
事業所	476	17	4	8	8	0	0	0	0	0	15	0
その他	4,542	333	133	115	152	1	2	0	0	2	265	0
乳さく取業	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食品製造業	8,563	168	58	77	62	0	0	0	0	0	186	0
野菜果物販売業	36,103	97	0	114	12	0	0	0	0	0	124	0
そうざい販売業	20,276	68	5	50	13	0	0	0	0	2	60	0
菓子販売業	22,422	34	3	17	11	0	0	0	0	0	32	0
食品販売業												
自動販売機	896	6	2	4	0	0	0	0	0	0	6	0
その他	57,164	337	48	241	89	0	0	0	1	7	337	0
添加物(規格なし)の製造業	82	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
添加物の販売業	8,280	7	0	0	7	0	0	0	0	0	7	0
氷雪採取業	66	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	11,150	6	0	0	6	0	0	0	0	0	6	0
小計	173,545	1,238	329	666	427	1	3	0	2	16	1,203	0

#### 令和元年度食品、添加物等の夏期一斉取締り結果 食品の収去試験(輸入品)

	試験し	暫定規	違反								違反	理由								処:	i)	処分
	た収去 検体数	制値の定めら	件数	法第6	条違反	法第9条	法第10条				法第1	1条違反				法第16条	法第18条	健康	その	廃棄 命令	その	以外 の措
	検体数	定められた れた試験した 収去数		異物	その他	違反	違反	成分 規格 大腸 菌群	成分 規格 農薬	成分 規動 動 用薬 系	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	違反	違反	増進 法にづ く違 反	進反	命令	他	の措置
	(1)	14-3X (2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)	(22)
魚介類	316	11	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	83	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	(
食肉	200	7	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	48	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	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	(
51.	2	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	56	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	64	0	2	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	- 2
穀物	48	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	(
めん類	45	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
±5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	(
菓子類	322	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
(上記以外の)穀類加工品	38	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	398	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	(
野菜果物乾燥品及び加工品	213	2	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	(
清物	104	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	87	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	156	0		0	0	0	0	0	0				0	0	0	0	0	0	0	0	0	(
弁当	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
<b>冷凍食品</b>										_			-									
無加熱摂取冷凍食品	60	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	18	2	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摄取冷凍食品	130	2				0	Ö	0	0						0	0	0	0	0	0	0	
生食用冷凍鮮魚介類	1	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	282	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	95	0			0	0	0	0	0				0	0	0	0	0	0	0	0	0	
酒精飲料	122	0				0	ő	0	0		Ö	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	
ak	6	0	0	0	0	0	0	0	0				0	0	0	0	0	0	0	0	0	
調味料	80	0	0	0		0	0	0	0		0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	
その他の食品	72	1				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	
器具及び容器包装	52	2	0	0	-	0	0	0	0				0	0	0	0	0	0	0	0	0	
おもちゃ	3	0				0	0	0	0						0	0	0	0	0	0	0	
W##	3 177	40			1	0	0	1	0				0	_	0			0	0	0	0	
(1.9)	3,177	40	1 3			0 1	U		- 0	1 0					U				0	0 1	0_	

### 令和元年度食品、添加物等の夏期一斉取締り結果 食品の収去試験(国内品)

	試験し   暫定規   違反									/bn	公	処分										
	た収去	制値の	件数	法第6	冬違反	法第9条	法第10条									法第16条	法第18条	健康	その	廃棄	その	以外
	検体数	定めらも試たした。	_	異物	その他	違反	違反	成分 規格 大腸 菌群	成分 規格 農薬	成格 規物 用医	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	違反	違反	増進 法基 る 反	他の違反	命令	他	の措 置
	(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	2,374	149	6	0	0	0	0	1	0	0	5	0	0	0	1	0		0	3	0	0	6
魚介類加工品	1,385	29	4	1	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	1	3
食肉	2,029	40	5	0	0	0	0	0	1	2	1	0	0	0	2	0		0	0	1	1	4
食肉製品及び食肉加工品	647	11	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	1
卵及びその加工品	286	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0
乳	555	19	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	458	8	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	1,405	61	49	0	0	0	0	39	0	0	9	0	0	0	0	0		0	4	1	3	34
穀物	224	8	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	1	0	0	1
めん類	766	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
もち	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
菓子類	1,463	25	5	0	0	0	0	2	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	7
(上記以外の)穀類加工品	268	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	1,668	52	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	478	2	2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	3
豆腐及びその加工品	485	17	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	3	0	0	7
漬物	1,019	24	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	1	4
(上記以外の)野菜・果物の加工品	848	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
そうざい及びその半製品	4,323	74	15	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	2	0	0	0	9	0	0	15
弁当	1,717	0	6	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	4	0	0	7
冷凍食品																						
無加熱摂取冷凍食品	35	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	85	3	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	101	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2
生食用冷凍鮮魚介類	14	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
かん詰・びん詰め食品	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水	604	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
酒精飲料	48	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
氷雪	78	8	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
7k	129	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
調味料	171	17	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	1	0	0	1
その他の食品	697	6	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
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
器具及び容器包装	35	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
おもちゃ	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0
小計	24.488	653	111	1	1	0	0	48	3	2	35	0	0	1	8	0		0	33	3		100

## 食肉等の生食用としての提供に関する監視指導結果 (令和元年度食品、添加物等の夏期一斉取締り結果)

## A. 鶏肉を取り扱う施設

1. 立入を行った施設数	50163 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	34307 施設
3. 1のうち生食用又は不十分な加熱での販売・提供にて	いて指導した施設数	(実数)及び指導した内	内容(のべ数)	
(1)指導した施設数(実数) <u>※情報提供(通知文、パンフレット配</u> 名	h等)のみの施設は計上し	<u>ません。</u>	1333	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 (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 (c) 不十分な加熱の食肉について、販売、提供を中止するこ (d) 加工時、調理時の衛生的な取扱い、他の食材への交差 (e) 一般消費者への販売・提供後に十分な加熱や器具の使 (例) 食肉販売店、客席にコンロ等の加熱設備がある飲 (f) その他の指導 ※指導の内容について記載してください	と 5染の防止(器具の使いだい分けをすること等の情報 (食店)		iðak	458 施設 926 施設 645 施設 施設 165 施設 施設 施設 施設
B. 鶏肉以外の食肉を取り扱う施設				
1. 立入を行った施設数	49436 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・提供にて	いて指導した施設数	(実数)及び指導した内	内容(のべ数)	
(1)指導した施設数(実数) ※情報提供(通知文、パンフレット配名	新等)のみの施設は計上し	<u>ません。</u>	1440	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(b) 生食用としての販売・提供を中止すること (例 豚レバー(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(d) 不十分な加熱の食肉について、販売、提供を中止するこ(e) 馬の肝臓又は肉について、衛生基準(平成10年9月11日(f) 加工時、調理時の衛生的な取扱い、他の食材への交差(g) 一般消費者への販売・提供後に十分な加熱や器具の使(例 食肉販売店、客席にコンロ等の加熱設備がある飲(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(i) その他の指導 ※指導の内容について記載してください	刺身の提供) て販売・提供すること と 付け生衛発第1358号)にま 5染の防止(器具の使い分 い分けをすること等の情報 (食店) 者への情報提供	}け、消毒、手洗い等)を行	iðak	110 施設 221 施設 392 施設 623 施設 779 施設 433 施設 433 施設 施設 施設 施設 施設 施設 施設 施設 施設 施設 施設 施設 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)

で	
至邑	

<b>大</b> 阿							
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	393	12	0	211	75	118	12
不十分な加熱で 販売・提供	831	7	0	93	14	20	20

4

T									
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	51	1	0	11	66	40	8	93	8
不十分な加熱で 販売・提供	140	29	0	31	31	39	25	64	4

п	æ	
H	办	

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	6	0	0	0	0	0	0	0	0
不十分な加熱で 販売・提供	27	2	0	9	4	6	1	4	0

馬

Mg .					
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	658	36	7	20	9
不十分な加熱で 販売・提供	7	0	0	0	0

### めん羊・山羊

97.0			
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	0	0
不十分な加熱で 販売・提供	7	0	0

猪

TH			
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

その他 (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	2	0	0
不十分な加熱で 販売・提供	2	0	0

その他 (合鴨 )

		/		
	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	2	0	0
ſ	不十分な加熱で 販売・提供	2	0	0

その他 (うずら )

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	5	0	6
不十分な加熱で 販売・提供	9	0	0

その他 (ワニ)

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			
不十分な加熱で 販売・提供	1		

その他(鴨)

てり 10 ( 17時	/		
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	1	0	0
不十分な加熱で 販売・提供	16	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 (令和元年度食品、添加物等の夏期一斉取締り結果)

鶏肉を飲食店営業者に販売	する施設(食肉処理業者	知売業者等)
海内に以及川台木口に扱い	プ心心以(及内心生末日、	いかじまる サノ

1. 立入を行った施設数	2,176 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て	いて指導した施設数(実数)	
		445 施設

## 野生鳥獣肉等の取扱施設調査結果 (令和元年度食品、添加物等の夏期一斉取締り結果)

1	監視指導実施施設数(立入を行	行った施設数)	394 施設
	監視指導実施施設の業種別施設 炊食店営業 195 施設 食肉製品製造業 17 施設	設数(延べ数) 食肉販売業 その他	111 施設 115 施設
É	食肉処理施設で処理されたもの	生鳥獣肉等はどのようなものか。 を仕入れ、調理・販売している。 て処理を行ったものを調理・販売している ものを調理・販売している。	273 施設 109 施設 12 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。

## 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(再掲) (令和元年度食品、添加物等の夏期一斉取締り結果)

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	94 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
	87 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	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	已布等)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	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 (b) 加熱不十分な食肉について、販売、提供を中止すること (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 (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で (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 (例) 食肉販売店、客席にコンロ等の加熱設備がある飲食	#の防止(器具の使い分け、消毒、手洗い等)を行うこと 42 42 42 42 42 42 42 42 42 42 42 42 42
(f) その他の指導	16

## 浅漬を取り扱う施設に対する指導内容 (令和元年度食品、添加物等の夏期一斉取締り結果)

### 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	111施設	50施設	45%
一日最大製造量が 100kg未満の施設	257施設	166施設	65%
合 計	368施設	216施設	59%

### 2 施設ごとの管理状況

一日最大	適合していた項目の割合							
製造量(kg)	>80%	60~80%	40~60%	20~40%	<20%			
100kg以上	69施設	15施設	5施設	10施設	12施設			
100kg未満	82施設	18施設	9施設	47施設	101施設			
合計	151施設	33施設	14施設	57施設	113施設			
割合	41%	9%	4%	16%	31%			

### 3 衛生規範に基づき指導を行った項目ごとの施設数

	製造量	製造量≥100		製造量<100		合計	
	内容	指導 施設数	割合 *1	指導 施設数	割合 *2	指導 施設数	割合 *3
/4.\E= ++.\\\	検収時点検結果の記録	31	28%	137	53%	168	46%
(1)原材料	低温保管温度記録	26	23%	115	45%	141	38%
	半製品の保管及び漬け込みの低温管理	12	11%	54	21%	66	18%
(2)製造・加工	半製品の保管及び漬け込み工程の温度記録	27	24%	128	50%	155	42%
(2)表但 加工	殺菌工程	13	12%	84	33%	97	26%
	殺菌に関する記録	38	34%	138	54%	176	48%
(3)製品	自主検査(大腸菌について)の実施の有無	21	19%	107	42%	128	35%
(4)製品の取扱い	保存温度の記録	23	21%	127	49%	150	41%

※1:立入り施設数(111施設)に対する割合 ※2:立入り施設数(257施設)に対する割合 ※3:立入り施設数(368施設)に対する割合

### (参考)平成30年度食品、添加物等の夏期一斉取締り調査結果

	製造量≥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	43	35%	238	69%	281	60%
(1))(1)(1)(1)(1)	低温保管温度記録	33	27%	200	58%	233	50%
	半製品の保管及び漬け込みの低温管理	7	6%	92	27%	99	21%
(2)製造・加工	半製品の保管及び漬け込み工程の温度記録	31	25%	222	65%	253	54%
(2)表坦·加工	殺菌工程	9	7%	131	38%	140	30%
	殺菌に関する記録	42	34%	241	70%	283	61%
(3)製品			16%	218	64%	238	51%
(4)製品の取扱い	4)製品の取扱い 保存温度の記録		21%	225	66%	251	54%

※4:立入り施設数(124施設)に対する割合 ※5:立入り施設数(343施設)に対する割合 ※6:立入り施設数(467施設)に対する割合

# 脊柱の取扱施設に関する調査結果 (令和元年度食品、添加物等の夏期一斉取締り結果)

1	監視指導実施加	施設数	(立入りを行	った施設数)		204	施設-
2	監視指導実施	施設の第	業種別施設数	(延べ数)			
飲食	店営業	14	施設		食肉処理業	210	施設
食肉	製品製造業	1	- 施設		食肉販売業	43	- 施設
食用	l油脂製造業	0	· 施設		その他	21	- 施設 -
3	食品衛生法第	1 1 条領	第1項に基づ <sup>。</sup>	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			204	施設
	,	承知し	ていない施設			0	_ 施設
4	特定危険部位の	の管理』	及び牛海綿状脈	脳症検査に係る	分別管理等のガイ	ドライン	ノの
	内容について	承知して	ているか				
		承知し	ていた施設			204	施設
	•	承知し	ていない施設			0	- 施設
5				脊柱とこれが付 食肉処理が行わ	着した肉を骨とと れていないか	もに機材	戒的に
		行われ	ていた施設			0	施設
	•	行われ	ていない施設			204	_ 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	203	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	97	施設
(2) 産業廃棄物処理業者に委託し処理している	93	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	8	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	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	10	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	10	施設
<u>(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>		•
(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統 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	達に関す	- -る
	11	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	していた	こしい
	15	施設
		•