

平成28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 (14)	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※ (7)	営業許可 取消命令 (8)	営業禁止 命令 (9)	営業停止 命令 (10)	改善命令 (11)	物品廃棄 命令 (12)	その他 (13)		無許可 営業 (15)	その他 (16)
飲食店営業															
一般食堂・レストラン・料理店	60,653	2,973	1,227	1,722	26	225	0	8	22	4	0	8	2,817	0	0
すし屋	5,172	191	75	117	2	18	0	0	0	0	0	1	176	0	0
そば・うどん屋	3,056	136	65	71	1	11	0	0	0	0	0	0	123	0	0
旅館	8,975	508	99	472	0	17	0	1	1	0	0	7	494	0	0
仕出し屋・弁当屋	19,495	667	161	515	15	39	0	1	2	0	0	2	648	0	0
カフェ・バー・キャハレー	9,690	406	208	194	0	33	0	1	0	0	0	7	396	0	0
自動販売機	793	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他	54,380	1,958	629	1,295	2	196	0	5	12	4	2	5	1,758	0	0
菓子製造業	23,722	752	233	541	3	54	0	1	0	0	0	5	686	0	0
乳処理業	347	7	1	3	0	1	0	0	0	0	0	0	7	0	0
特別牛乳さく取処理業	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳製品製造業	673	14	1	9	0	4	0	0	0	0	0	0	14	0	0
集乳業	16	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
魚介類販売業	93,469	1,151	138	1,554	8	71	0	1	1	0	0	8	1,673	0	0
魚介類せり売り営業	1,962	26	4	158	3	4	0	0	0	0	0	1	167	0	0
魚肉ねり製品製造業	1,086	23	4	20	2	0	0	0	0	0	0	0	23	0	0
食品の冷凍または冷蔵業	2,320	63	9	43	0	10	0	0	0	0	0	0	62	0	0
かん詰またはびん詰食品製造業	665	24	4	19	0	2	0	0	0	0	0	0	22	0	0
喫茶店営業															
自動販売機	9,051	20	4	14	0	2	0	0	0	0	0	0	21	0	0
その他	4,077	80	34	44	0	10	0	0	0	0	0	1	81	0	0
あん類製造業	263	5	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
アイスクリーム類製造業	3,883	105	25	62	16	7	0	0	0	0	2	2	80	0	0
乳類販売業															
自動販売機	3,328	8	2	4	0	2	0	0	0	0	0	0	8	0	0
その他	25,263	381	53	299	10	28	0	0	0	0	0	3	319	0	0
食肉処理業	4,394	87	16	64	1	16	0	0	0	0	0	0	83	0	0
食肉販売業	28,573	500	101	378	7	39	0	0	0	0	0	4	445	0	0
食肉製品製造業	718	26	3	16	2	4	0	0	0	0	0	0	25	0	0
乳酸菌飲料製造業	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食用油脂製造業	142	7	1	5	0	0	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	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
みそ製造業	721	27	9	20	0	1	0	0	0	0	0	0	24	0	0
醤油製造業	226	10	4	6	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0
ソース類製造業	471	9	4	6	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0
酒類製造業	275	7	4	7	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0
豆腐製造業	1,621	65	15	53	0	1	0	0	0	0	0	0	61	0	0
納豆製造業	74	4	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0
めん類製造業	1,605	74	30	53	0	4	0	0	0	0	0	0	69	0	0
そうざい製造業	6,715	231	63	184	0	22	0	0	0	0	0	1	206	0	0
添加物(規格あり)製造業	211	4	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	14	0	0
食品の放射線照射業	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水製造業	904	14	1	12	1	1	0	0	0	0	0	0	14	0	0
氷雪製造業															
自動販売機	76	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他	330	7	2	4	0	1	0	0	0	0	0	0	7	0	0
氷雪販売業	257	3	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	3	0	0
小計	379,779	10,574	3,235	7,973	99	824	0	17	39	8	4	55	10,566	0	0

平成28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	2,996	93	40	45	30	0	0	0	0	7	79	0
病院・診療所	718	23	5	17	1	0	0	0	0	0	24	0
事業所	533	28	9	14	7	0	1	0	0	0	21	0
その他	4,114	192	75	105	32	1	1	0	1	0	190	0
乳さく取業	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食品製造業	9,213	216	65	98	70	0	0	0	0	3	206	0
野菜果物販売業	36,480	63	6	77	7	0	0	0	0	1	91	0
そうざい販売業	19,686	57	3	30	22	0	0	0	0	0	59	0
菓子販売業	23,857	46	3	19	23	0	0	0	0	0	43	0
食品販売業												
自動販売機	1,036	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他	62,483	493	101	334	88	0	0	0	1	5	514	0
添加物(規格なし)の製造業	63	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
添加物の販売業	8,274	2	2	2	0	0	0	0	0	0	2	0
氷雪採取業	15	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	10,686	1	0	2	0	0	0	0	0	0	1	0
小計	180,175	1,214	309	743	280	1	2	0	2	16	1,230	0

平成28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	3,054	109	10	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0	5	3	0	0	0	6	0	0	12
魚介類加工品	1,640	0	2	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	3
食肉	1,968	10	5	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	13	0	0	5
食肉製品及び食肉加工品	679	0	2	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	1
卵及びその加工品	324	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
乳	556	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	394	3	4	0	0	0	0	2	0	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1
アイスクリーム類・氷菓	1,364	29	53	0	0	0	0	49	0	0	13	3	0	11	0	0	0	0	3	6	4	44
穀物	121	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
めん類	706	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0
もち	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
菓子類	1,743	11	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	9	0	0	10
(上記以外の)穀類加工品	306	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	1	0	0	3
生鮮野菜及び果物	2,112	63	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	7	0	0	0	0	3	0	1	5
野菜果物乾燥品及び加工品	609	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
豆腐及びその加工品	472	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	1
漬物	1,077	7	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	2	0	0	2
(上記以外の)野菜・果物の加工品	318	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0
そうざい及びその半製品	4,945	36	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	30	0	0	26
弁当	1,967	13	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	5	0	0	0	15	0	1	21
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
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	92	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	114	0	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	28	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	99	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	605	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0
酒精飲料	47	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
氷雪	67	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	106	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
調味料	180	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	823	12	5	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	11
添加物及びその製剤	27	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
器具及び容器包装	70	9	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	26,688	377	117	0	1	0	0	55	3	0	21	3	0	79	12	0	0	0	95	6	8	147

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 41028 施設

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 32406 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)のみの施設は除きます。 1919 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	615	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	1237	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	809	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	1276	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)	338	施設
(f) その他の指導 ※指導の内容について記載してください。	181	施設
・自身が感染源とならない様に、私生活において、加熱不足な食肉を食べない等、私生活での注意。	2	施設
・加熱後に中心温度を確認するだけでなく、中心温度75℃以上であることを確認した後に1分以上の加熱を行うこと。	1	施設
・客が誤解しないようなメニュー表記にすること	1	施設
・仕入れ先からカンピロバクターの検査成績書を入手すること。	9	施設
・カンピロバクターの自主検査を実施すること。	1	施設
・食鳥肉の温度が10℃を超えることがないように取扱うこと	146	施設
・保存する際には清潔で衛生的な有蓋の容器または合成樹脂製の容器包装に収めること	146	施設
・保存する際には、10℃以下(4℃以下が望ましい)となるよう、冷凍にあっては-15℃以下	120	施設
・鳥刺し、たたき等の提供について、提供しないことが望ましい。	6	施設
・仕入れ先から定期的に検査結果を確認すること	2	施設
・製造(小分け)記録をとること	1	施設
・カンピロバクター食中毒対策に関する従業員教育を行うこと	1	施設
・成績書の確認を指導	8	施設
・「宮崎県生食用食鳥肉の衛生対策」を遵守した食品の取扱いに努めること	12	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 42853 施設

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)のみの施設は除きます。 2505 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	155	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)	195	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	713	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	312	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	655	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	1265	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)	842	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	1053	施設
(i) その他の指導 ※指導の内容について記載してください。	75	施設
・自身が感染源とならない様に、私生活において、加熱不足な食肉を食べない等、私生活での注意。	2	施設
・冷蔵庫に温度計を設置すること	2	施設
・客が誤解しないようなメニュー表記にすること	1	施設
・生食用食肉取扱い責任者変更届を行うこと	1	施設
・冷蔵庫の温度記録を残すこと	1	施設
・肉の生食に関する注意喚起分文を表示すること	7	施設
・野生鳥獣肉の管理に関する指針(ガイドライン)に基づき指導した。	1	施設
・ローストビーフ使用のため、牛刺し、牛ユッケなどのメニュー名を変更すること。	2	施設
・メニューから牛のたたきを削除すること(提供していないことを確認済み)	1	施設
・手洗いを活用すること。	1	施設
・適正網消毒方法を行うこと。	1	施設
・牛肉の生食用食肉を調理する場合は設備を整え、条件を変更した上で行うこと。	1	施設
・食肉類の保温温度管理を徹底すること。	40	施設
・鳥取県食品衛生条例で定める基準(馬生肉の取扱い)に適合すること。	1	施設
・馬刺しの冷凍処理の記録を残すこと	2	施設
・消費者へ生肉用の Tong を用意すること	1	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	614	10	0	319	111	180	8
不十分な加熱で販売・提供	1187	27	1	195	54	38	9

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	37	1	0	3	105	63	15	183	13
不十分な加熱で販売・提供	273	93	89	93	98	103	91	171	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	3	0	0	0	0	0	0	1	0
不十分な加熱で販売・提供	176	85	0	28	3	1	1	88	1

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	646	39	5	23	10
不十分な加熱で販売・提供	10	0	0	0	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	4	0	0
不十分な加熱で販売・提供	2	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	10	0	0
不十分な加熱で販売・提供	5	0	0

鴨

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	3	0	0
不十分な加熱で販売・提供	5	0	0

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	1	0	0
不十分な加熱で販売・提供	5	0	0

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	180施設	99施設	55%
一日最大製造量が100kg未満の施設	433施設	340施設	79%
合計	613施設	439施設	72%

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	110施設	18施設	12施設	33施設	7施設
100kg未満	114施設	28施設	20施設	98施設	173施設
合計	224施設	46施設	32施設	131施設	180施設
割合	37%	8%	5%	21%	29%

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	①-2	検取時点検結果の記録	68	38%	279	64%	346	57%
	②-2	低温保管温度記録	46	26%	250	58%	295	49%
(2)製造・加工	⑤-1	半製品の保管及び漬け込みの低温管理	14	8%	97	22%	110	18%
	⑤-2	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%
	⑥-1	殺菌工程	20	11%	209	48%	228	38%
	⑥-2	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	②-2	保存温度の記録	49	27%	263	61%	312	52%

※1: 立入り施設数(180施設)に対する割合

※2: 立入り施設数(433施設)に対する割合

※3: 立入り施設数(613施設)に対する割合

(参考)平成24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	①-2	検取時点検結果の記録	114	37%	825	70%	939	63%
	②-2	低温保管温度記録	82	27%	679	58%	761	51%
(2)製造・加工	⑤-1	半製品の保管及び漬け込みの低温管理	29	9%	364	31%	393	27%
	⑤-2	半製品の保管及び漬け込み工程の温度記録	101	33%	801	68%	902	61%
	⑥-1	殺菌工程	89	29%	746	64%	835	56%
	⑥-2	殺菌に関する記録	143	46%	901	77%	1044	70%
(3)製品		自主検査(大腸菌について)の実施の有無	59	19%	785	67%	844	57%
(4)製品の取扱い	②-2	保存温度の記録	86	28%	777	66%	863	58%

※4: 立入り施設数(309施設)に対する割合

※5: 立入り施設数(1172施設)に対する割合

※6: 立入り施設数(1481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 339 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>63</u>	施設	食肉処理業	<u>214</u>	施設
食肉製品製造業	<u>4</u>	施設	食肉販売業	<u>96</u>	施設
食用油脂製造業	<u>2</u>	施設	その他	<u>11</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 339 施設
 ② 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

① 承知していた施設 339 施設
 ② 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

① 行われていた施設 0 施設
 ② 行われていない施設 339 施設

6 重要な指摘事項がないか

① 指摘事項あり 0 施設
 ② 指摘事項なし 339 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 121 施設
 ② 産業廃棄物処理業者に委託し処理している 81 施設
 ③ 市町村等の産業廃棄物処理施設で処理している 5 施設
 ④ 一般廃棄物として処理している 11 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 16 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) 16 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) 16 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 16 施設
 ・ 出入荷の記録を3年間保存している 16 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 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 16 施設