

HACCPに沿った衛生管理に関する監視指導結果

ア 衛生管理計画の作成＋記録の実施＋振り返りの実施
イ 衛生管理計画の作成＋記録の実施
ウ 衛生管理計画の作成のみ、記録の未実施
エ 記録の実施のみ、衛生管理計画の未作成
オ いずれも未作成・未実施

※人数区分は従業員数

A) 4人以下 B) 5人以上29人以下 C) 30人以上
D) 5人以上49人以下 E) 50人以上

飲食店営業		設問	A	B	C
飲食店営業（生食用または加熱不十分な食肉を提供）		ア	5	12	1
		イ	33	40	2
		ウ	9	3	0
		エ	1	0	0
		オ	6	3	0
		合計	54	58	3
飲食店営業（刺身等の鮮魚介類を提供）		設問	A	B	C
		ア	13	10	4
		イ	59	30	1
		ウ	4	0	0
		エ	0	0	0
		オ	0	0	0
		合計	76	40	5
飲食店営業 大量調理施設等 （弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院、福祉施設等）		設問	A	B	C
		ア	14	24	4
		イ	8	40	6
		ウ	1	5	0
		エ	0	0	0
		オ	0	0	0
		合計	23	69	10
飲食店営業（スーパー等、そうざいを取り扱う施設）		設問	A	B	C
		ア	4	20	11
		イ	13	74	5
		ウ	0	2	0
		エ	0	0	0
		オ	1	0	0
		合計	18	96	16
飲食店営業 （井戸水、湧き水等を飲用に適する水として使用する施設）		設問	A	B	C
		ア	3	1	0
		イ	7	0	0
		ウ	0	0	0
		エ	0	0	0
		オ	0	0	0
		合計	10	1	0
飲食店営業（その他）		設問	A	B	C
		ア	114	66	4
		イ	358	235	5
		ウ	36	3	1
		エ	15	1	0
		オ	11	1	0
		合計	534	306	10

販売業		設問	A	B	C
食鳥処理業（鶏肉を飲食店営業に販売する施設）		ア	0	0	0
		イ	3	3	0
		ウ	0	0	0
		エ	0	0	0
		オ	0	1	0
		合計	3	4	0
食肉販売業（鶏肉を飲食店営業者に販売する施設）		設問	A	B	C
		ア	0	2	0
		イ	16	35	0
		ウ	1	0	0
		エ	0	0	0
		オ	0	1	0
		合計	17	38	0
魚介類販売業（刺身等、魚介類を加工・販売する施設）		設問	A	B	C
		ア	1	11	5
		イ	19	43	2
		ウ	0	0	0
		エ	0	0	0
		オ	0	0	0
		合計	20	54	7
販売業（その他）		設問	A	B	C
		ア	11	29	11
		イ	83	188	9
		ウ	7	9	2
		エ	0	0	0
		オ	1	3	0
		合計	102	229	22

製造・加工業		設問	A	D	E
そうざい製造業 （他の都道府県等にまたがって広域的に流通する弁当の製造を含む）		ア	1	3	6
		イ	6	13	1
		ウ	0	1	0
		エ	1	1	0
		オ	0	0	0
		合計	8	18	7
水産製品製造業 （魚介類を原材料とした製品を製造若しくは加工する施設）		設問	A	D	E
		ア	0	0	2
		イ	0	2	0
		ウ	0	0	0
		エ	0	0	0
		オ	0	0	0
		合計	0	2	2
食肉処理業 （野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設）		設問	A	D	E
		ア	0	0	0
		イ	0	0	0
		ウ	0	0	0
		エ	0	0	0
		オ	0	0	0
		合計	0	0	0
乳処理業 （乳を処理する施設）		設問	A	D	E
		ア	0	0	1
		イ	0	2	0
		ウ	0	0	0
		エ	0	0	0
		オ	0	0	0
		合計	0	2	1
製造・加工業 （その他）		設問	A	D	E
		ア	24	37	35
		イ	44	105	1
		ウ	15	1	0
		エ	2	2	0
		オ	0	0	0
		合計	85	145	36