

III 環境・食品衛生

Ⅲ 環境・食品衛生

1 環境衛生

(1) 環境衛生行政の概要

ア 環境衛生監視業務

理容所・美容所・クリーニング所・公衆浴場・プール・興行場・旅館業などの営業施設に対しては環境衛生営業六法等に基づき、また、墓地・納骨堂などに対して「墓地埋葬等に関する法律」等に基づき、それぞれの申請等に関する許認可等を行っている。さらに、これらの施設の構造設備や維持管理状況の実地調査、監視指導、講習会、事前相談等を実施し、施設の環境衛生の向上を図っている。

また、営業者が互いに連携し、衛生水準の向上等営業者自らの手による自主管理自主点検などの活動を実施している台東環境衛生協会の役員や自治指導員と連携・協力して、地域の環境衛生の向上を目指している。

イ 生活環境衛生業務

「建築物における衛生的環境の確保に関する法律」（通称「建築物衛生法」という。）に基づき、事務所、店舗、興行場、博物館等の用途で延床面積 3,000 m²以上の建築物（特定建築物という。）の維持管理に関して、正しい知識の普及や衛生上必要な指導を実施している。

また、集合住宅等における環境衛生の向上のために、「台東区建築物環境衛生指導要綱」に基づき、換気設備、給排水設備等の指導を行っている。同時に、「快適室内の環境づくり事業」として、ダニの調査などによる住まいの室内環境診断事業を展開している。

さらに、「水道法」、「台東区小規模給水施設の衛生管理指導要綱」に基づき、専用水道、簡易専用水道（受水槽の有効容量が 10 m³ を超えるもの）及び小規模給水施設（受水槽の有効容量が 10 m³ 以下のもの）の衛生指導や講習会を行っている。

このほか、ネズミ、蚊、ハエ、ゴキブリ等衛生害虫に対する防除指導を行い、区民の生活環境の向上を図っている。

ウ 獣医衛生業務

獣医衛生事業として、狂犬病予防、動物由来感染症対策、動物愛護と動物による危害防止を包括した動物保護管理、化製場等及び動物質原料運搬業の衛生確保を行っている。

動物は、人間のかけがえのないパートナーとして区民の暮らしに不可欠な存在となっており、これらの動物の病気の発生を防ぐだけでなく、適正に飼養され、人と共生できるように、犬のしつけ方教室や猫との共生を考える会議、鳥とのふれあいイベント等を通じて動物愛護の普及啓発を進めている。

(2) 環境衛生関連施設数と許可・廃止、監視指導件数

(単位：件)

| 分 類 | | 施設数 | 許可・廃止状況 | | 監視指導数 | |
|-----------------------|-------------|---------|---------|-----|-------|-----|
| | | | 許可 | 廃止 | | |
| 総 数 | | 12,233 | 105 | 210 | 1,544 | |
| 理 容 所 | | 202 | 3 | 12 | 78 | |
| 美 容 所 | | 313 | 20 | 17 | 178 | |
| ク リ ー ニ ン グ 所 | 一 般 | 95 | 2 | 6 | 13 | |
| | リネンサプライ | 2 | - | - | | |
| | 取 次 所 | 194 | 13 | 13 | 12 | |
| | 無店舗取次店 | 1 | - | - | - | |
| コインランドリー | | 96 | 7 | 1 | 6 | |
| 公 衆 浴 場 | 普 通 | | 34 | - | 1 | 455 |
| | その他の1号 | | 161 | - | - | |
| | その他の 2 号 | サ ウ ナ | 19 | 1 | 3 | |
| | | ヘルスセンター | 8 | - | - | |
| | | スポーツ施設 | 6 | - | - | |
| | そ の 他 | 17 | 1 | 1 | | |
| 旅 館 | ホ テ ル | | 72 | 3 | 3 | 62 |
| | 旅 館 営 業 | | 176 | 13 | 10 | 133 |
| | 簡 易 宿 所 | | 165 | 2 | 1 | 179 |
| | 下 宿 | | 2 | - | - | - |
| 興 行 場 | 常 設 | 映 画 | 12 | - | - | 54 |
| | | 演 劇 | 13 | 2 | - | |
| | | ス ポ ー ツ | - | - | - | |
| | | 多 目 的 | 6 | - | - | |
| | | そ の 他 | 5 | - | - | |
| | | 仮 設 | - | 1 | 1 | 2 |
| プ ー ル | 許 可 | | 7 | - | - | 12 |
| | 届 出 | | 33 | - | - | 35 |
| 温泉利用施設 | | 3 | - | - | 2 | |
| 墓 地 等 | 墓 地 | 公営墓地 | 1 | - | - | 2 |
| | | 法人墓地 | 279 | - | - | 2 |
| | 納 骨 堂 | | 34 | - | - | 6 |
| 特定建築物 (3,000~10,000㎡) | | 168 | 4 | 2 | 39 | |
| 小 計 | | 2,124 | 72 | 71 | 1,306 | |
| その他の施設 | 社会福祉施設等 | | | | | 1 |
| 小 計 | | 2,124 | 72 | 71 | 1,307 | |
| 水道施設等 | 専 用 水 道 | | - | - | - | - |
| | 簡 易 専 用 水 道 | | 592 | 18 | 38 | 86 |
| | 小規模給水施設 | | 9,517 | 15 | 101 | 151 |
| 小 計 | | 10,109 | 33 | 139 | 237 | |

(3) 環境衛生監視業務

ア 所内業務

(単位：件)

| 区 分 | 申請届出 | 変 更 等 | 所内相談 | 電話相談 | 所内指導 | 電話指導 |
|-------------|------|-------|------|------|------|------|
| 総 数 | 75 | 464 | 228 | 268 | 36 | 19 |
| 理 容 所 | 3 | 28<3> | 23 | 22 | - | 1 |
| 美 容 所 | 20 | 53 | 40 | 51 | 2 | 3 |
| クリーニング一般 | 2 | 7 | 2 | 9 | - | - |
| クリーニング取次所 | 14 | 7 | 14 | 4 | 1 | 1 |
| リネンサプライ | - | - | - | - | - | - |
| コインランドリー | 8 | 7 | 2 | 3 | - | - |
| 普通公衆浴場 | - | 35 | 4 | 12 | - | 2 |
| その他の浴場1号 | - | 176 | 8 | 27 | 26 | 3 |
| その他の浴場2号 | 2 | 16 | 8 | 11 | 1 | - |
| ホ テ ル 営 業 | 2 | 20<1> | 18 | 15 | 1 | - |
| 旅 館 営 業 | 13 | 36 | 56 | 49 | - | 2 |
| 簡易宿所営業 | 2 | 43<2> | 31 | 25 | 1 | 2 |
| 下 宿 営 業 | - | - | - | - | - | - |
| 映 画 館 | - | - | 1 | 11 | - | - |
| 演 劇 場 | 2 | - | 4 | 5 | - | 3 |
| ス ポ ー ツ 施 設 | - | - | - | 1 | - | - |
| 多目的使用施設 | - | - | 1 | - | - | - |
| その他の興行場 | - | - | 2 | 2 | - | - |
| 仮 設 興 行 場 | 1 | - | - | - | - | - |
| 許可プール(営業) | - | 3 | - | 7 | - | - |
| 届出プール(学校) | - | 31 | - | 1 | - | 1 |
| 温泉利用施設 | - | - | 1 | - | - | - |
| 墓 地 | 3 | 2 | 3 | 10 | 4 | 1 |
| 納 骨 堂 | 3 | - | 10 | 3 | - | - |
| 火 葬 場 | - | - | - | - | - | - |
| そ の 他 | - | - | - | - | - | - |

()内は、手数料免除等件数の再掲

〈 〉内は、承継件数の再掲

イ 理化学・細菌学的検査等

① 理容所・美容所

暖房期及び冷房期における作業所内の空気検査（一酸化炭素、二酸化炭素）を実施し、換気方法について改善指導し、事故防止に努めている。

② おしぼりを貸出するクリーニング所

製品の衛生確保のために抜き取り検査を実施し、基準を超えた貸おしぼり施設については、洗濯、すすぎ、消毒等処理工程の改善指導を実施している。

③ 普通浴場（銭湯）、サウナ等

営業時間中の浴槽水を検査し、衛生的で快適に入浴できるよう塩素消毒及びろ過器等の維持管理について監視指導を実施している。

④ 旅館業

受水槽の残留塩素測定や循環式浴槽の水質検査等、衛生管理状況の監視指導を実施している。

⑤ 興行場

場内の空気検査を実施し、換気方法等について改善指導を実施している。

⑥ プール

屋外プールは夏季に、屋内プールは使用期間に合わせて水質検査を実施し、衛生が保持されるよう管理の指導と徹底を図っている。

| 区 分 | 施設数 | 延実施施設数 (検体数) | 基準を超えた施設数 (検体数) | 検査項目 |
|---------|-------|-----------------|--------------------|---|
| 総 数 | 1,061 | 485 (708) | 59 (84) | |
| 理 容 所 | 202 | 20 (20) | - (-) | 二酸化炭素濃度、一酸化炭素濃度 |
| 美 容 所 | 313 | - (-) | - (-) | |
| 貸おしぼり施設 | 2 | 5 (20) | 5 (11) | 変色・異臭、一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 |
| 普 通 浴 場 | 34 | 35 (95) | 13 (23) | 濁度、大腸菌群、過剰なカルシウム消費量、 レジオネラ属菌 |
| サ ウ ナ 等 | 50 | 27 (72) | 7 (9) | |
| 旅 館 業 | 415 | 297 (304) | 16 (16) | 循環式浴槽：レジオネラ属菌 飲料水：残留塩素濃度 |
| 興 行 場 | 36 | 46 (77) | 7 (9) | 二酸化炭素濃度、浮遊粉じん、落下細菌 |
| プ ー ル | 40 | 55 (120) | 11 (16) | 残留塩素濃度、過剰なカルシウム消費量、 pH、濁度、大腸菌、一般細菌 温水利用施設：レジオネラ属菌 |

ウ その他の浴場（個室付浴場）

照明・換気等構造設備、衛生管理及び風紀などの指導

| 施設数 | 延監視件数 | 違反施設数 | 処分件数 | 警告書交付件数 |
|-----|-------|-------|------|---------|
| 161 | 426 | 16 | 0 | 8 |

エ 苦情処理等

| 種別 | 件数 | 内容 |
|---------|----|--------------|
| 総数 | 9 | |
| 理容所 | 1 | 免許の有無 |
| 美容所 | 1 | 器具の消毒 |
| クリーニング所 | - | |
| 公衆浴場 | 4 | 施設の衛生管理、感染症等 |
| 旅館業 | 2 | 殺虫消毒、施設の衛生管理 |
| 興行場 | - | |
| プール | 1 | 感染症 |

オ 人骨確認

道路工事、建築工事またはその他の掘削等による人骨の発見体数

| 人骨確認件数 | 確認体数 |
|--------|------|
| 0 | 0 |

カ 行政処分

環境衛生関係の行政処分については、違反者より始末書、答申書、誓約書を提出させ厳重に注意指導を行い、さらに重大な環境衛生関係法令に違反した者に対しては、行政処分（営業停止）の措置をとっている。

| 行政処分件数 |
|--------|
| 0 |

キ 講習会

| 内容 | 対象施設 | 回数 | 参加人数 |
|---------------------|-----------------|----|------|
| 衛生管理講習会 | 理容所、公衆浴場、旅館業 | 7 | 306 |
| レジオネラ症感染事故防止衛生管理講習会 | 旅館業、公衆浴場、温水プール等 | 1 | 78 |
| 計 | | 8 | 384 |

(4) 生活環境衛生業務

ア 特定建築物

① 受付業務

| 建築延面積 | 新規 | 変更 | 廃止 | 建築確認申請時の事前審査 | 相談件数 |
|-----------------------------|----|-----|----|--------------|------|
| 3,000～10,000 m ² | 4 | 146 | 2 | 4 | 212 |
| 10,000 m ² 超 | 2 | 52 | 0 | 1 | |

② 立入検査（建築延面積 3,000～10,000 m²）

備え付け帳簿書類の確認、施設の点検、空気環境等の測定及び指導

| 区分 | 施設数 | 立入検査 | 区分 | 施設数 | 立入検査 |
|-----|-----|------|-----|-----|------|
| 興行場 | 2 | 0 | 遊技場 | 0 | - |
| 百貨店 | 0 | - | 店舗 | 9 | 1 |
| 集会場 | 3 | 0 | 事務所 | 124 | 30 |
| 図書館 | 2 | 1 | 学校 | 1 | 0 |
| 博物館 | 2 | 1 | 旅館 | 21 | 6 |
| 美術館 | 4 | 0 | 総数 | 168 | 39 |

③ 講習会

文京区、北区及び荒川区と合同で建築物衛生講習会を開催している。

| 開催場所 | 参加施設数 |
|----------------|-------|
| 日暮里サニーホール（荒川区） | 78 施設 |

イ 水道施設

① 簡易専用水道用途別施設数

| 区分 | 共同住宅 | 事務所 | 店舗 | 学校 | 工場 | 病院 | 旅館 ホテル | 興行場 | その他 | 計 |
|----------------|------|-----|----|----|----|----|-----------|-----|-----|-----|
| 一般 | 212 | 67 | 33 | 21 | 1 | 6 | 36 | 1 | 35 | 412 |
| 特定建築物 （区所管） | - | 93 | 8 | 1 | - | - | 21 | 0 | 6 | 129 |
| 特定建築物 （都所管） | - | 24 | 8 | 10 | - | - | 1 | 1 | 7 | 51 |
| 総数 | 212 | 184 | 49 | 32 | 1 | 6 | 58 | 2 | 48 | 592 |

② 簡易専用水道講習会

| 開催場所 | 参加施設数 |
|-------------------|-------|
| 台東区立社会教育センター（ホール） | 91 施設 |

ウ 快適室内の環境づくり

建築確認申請時に事前協議を受けるとともに、室内空気環境、ダニ、カビの調査、ホルムアルデヒドの測定などによる住まいの室内環境診断を実施。

| 区分 | 件数 |
|------------|-----|
| 事前協議 | 25 |
| 室内環境診断 | 17 |
| 住まいの室内環境相談 | 121 |

エ ネズミ、衛生害虫防除

環境汚染や人体への影響を考慮し、殺そ剤、殺虫剤の使用は必要最小限にし、環境対策を重点においた調査・指導を実施。

① 蚊、ハエ、その他衛生害虫の公園及び周辺の雨水舂等の調査

| 区 分 | 件 数 |
|-----------|-----|
| 公 園 対 策 | 356 |
| 霊 園 対 策 | 20 |
| 蚊 生 息 調 査 | 36 |
| そ の 他 | 12 |
| 計 | 424 |

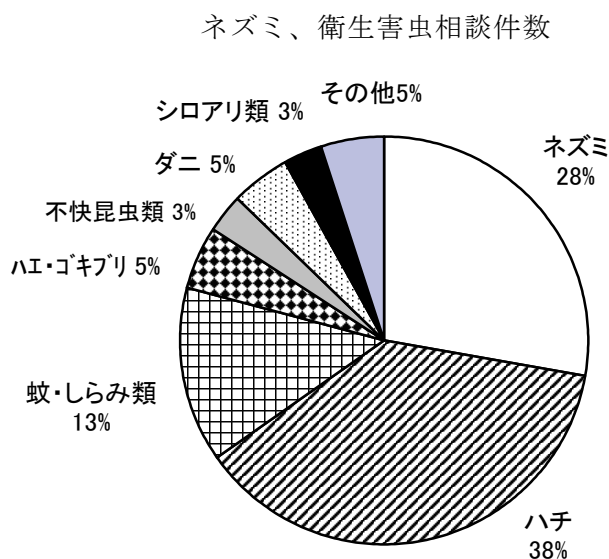
② ネズミ、衛生害虫防除

| 区 分 | 使用薬剤 | 数 量 | 備 考 |
|--------|---------|------------------------|-----------|
| 蚊・ハエ防除 | スミチオン乳剤 | 22 <small>リットル</small> | 保健所薬剤散布量 |
| ネズミ防除 | 殺そ剤(※) | 54 袋 | スーパーデスマア等 |
| | 捕そ器等 | 228 個 | 粘着シート等 |

※ 殺そ剤については、保健所窓口において、ネズミの駆除方法や殺そ剤の使用方法について指導のうえ、11月から翌年2月までの期間限定で配布。

③ ネズミ、衛生害虫相談

| 区 分 | 相談件数 |
|-----------|------|
| ネ ズ ミ | 87 |
| ハ チ | 117 |
| 蚊・しらみ類 | 42 |
| ハエ・ゴキブリ | 15 |
| 不 快 昆 虫 類 | 8 |
| ダ ニ | 16 |
| シ ロ ア リ 類 | 8 |
| そ の 他 | 16 |
| 総 数 | 309 |



オ 生活環境の相談・苦情等

| 区 分 | 件 数 | 内 容 |
|-------|-----|---------------------|
| 飲 料 水 | 54 | 水質異常、水質検査、給水設備維持管理等 |
| そ の 他 | 27 | 室内の臭気、井戸水等 |

(5) 獣医衛生業務

ア 狂犬病予防

狂犬病予防法に基づき、鑑札及び狂犬病予防注射済票を交付している。

① 集合注射

| 実施場所 | 鑑札交付数 | 注射済票交付数 |
|------------|-------|---------|
| 金 杉 公 園 | 3 | 122 |
| 柳 北 公 園 | 4 | 80 |
| 富 士 公 園 | 9 | 142 |
| 防災広場「初音の森」 | 3 | 96 |
| 石 浜 公 園 | 7 | 194 |
| 浅草保健相談センター | 7 | 109 |
| 台 東 保 健 所 | 7 | 198 |
| 総 数 | 40 | 941 |

② 犬の登録数及び狂犬病予防注射実施数

| 区 分 | 19 年度 | 20 年度 | 21 年度 | 22 年度 | 23 年度 |
|---------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 登 録 頭 数 | 5,546 | 5,961 | 6,174 | 6,351 | 6,455 |
| 新 規 登 録 数 | 697 | 694 | 662 | 583 | 619 |
| 注 射 実 施 頭 数 | 4,229 | 4,550 | 4,683 | 4,735 | 4,799 |
| こ う 傷 事 故 件 数 | 3 | 13 | 3 | 0 | 3 |
| 注 射 接 種 率 | 77.9% | 78.0% | 77.7% | 76.5% | 76.4% |

※ 注射接種率：注射済犬／（登録犬－注射猶予犬）（％）

イ 動物保護管理等

家庭動物等の愛護を推進し、動物による周辺への迷惑を防止するため、動物の愛護及び管理に関する法律に基づき、動物の適正飼養を啓発している。

① 動物愛護週間中央行事（動物愛護ふれあいフェスティバル）

| 開催場所 | 延参加者数 |
|-----------------------------|---------|
| 上野恩賜公園 （不忍池蓮池周辺、東京国立博物館） | 8,318 人 |

② 苦情・相談件数

| 区 分 | 汚 物 | 悪 臭 | 放し飼い | 餌付け | 鳴き声 | その他 | 総 数 |
|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|-----|
| 犬 | 24 | 2 | 4 | 0 | 8 | 9 | 47 |
| 猫 | 26 | 5 | 0 | 26 | 1 | 44 | 102 |
| その他 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 10 | 11 |

③ 飼い主のいない猫対策

飼い主のいない猫（いわゆる野良猫）による、地域環境への被害と猫のあり方を巡る住民同士のトラブルを防止するため、猫の不必要な繁殖を抑え、その地域環境に適した数に減少させるとともに、地域における猫の愛護・管理意識の普及を目的としている。
不妊去勢手術費助成件数

| 不妊手術 | 去勢手術 | 麻酔のみ | 総数 |
|------|------|------|-----|
| 234 | 20 | 0 | 254 |

講習会・普及啓発事業

| 区分 | 開催回数 | 参加者数 |
|--------------|------|-------------------|
| 地域猫講習会 | 3回 | 48人 |
| 人と動物の絆（きずな）展 | 1回 | 講演会 107人、写真展 229人 |

④ 犬のしつけ教室

犬の飼い主の適正飼養を推進し、マナーの向上を図るため、飼い主と犬と一緒に参加して学ぶ、犬のしつけ教室を開催している。また子犬の飼い主やこれから犬を飼う予定の飼い主を対象に、子犬のしつけ方教室を開催し、新規登録の推進につなげている。

| 区分 | 開催回数 | 参加頭数 | 参加者数 |
|-----------|-----------|------|------|
| 犬のしつけ教室 | 4回（各回4日間） | 81頭 | 158人 |
| 子犬のしつけ方教室 | 2回（飼い主のみ） | — | 28人 |

⑤ 適正飼養啓発プレート・忌避剤配布

| 区分 | 数量 | 備考 |
|--------|------|----------------|
| 犬用プレート | 149枚 | 糞尿対策、放し飼い対策等 |
| 猫用プレート | 93枚 | 餌付け対策、遺棄・虐待対策等 |
| 忌避剤 | 74個 | 木酢液（500ml）等 |

ウ 化製場等の許可

東京都台東区化製場等に関する法律施行条例に基づき、都条例で規定する一定数以上の動物を飼養または収容する施設の許可及び監視指導を行っている。

また、動物質原料の運搬等に関する条例に基づき、食用に供しない魚介類・鳥獣の肉、皮、内臓等の動物質原料を化製場等へ運搬する動物質原料運搬業に対し、許可時の立ち入り検査を行うとともに、運搬容器（運搬車を含む）についても構造・材質等を点検し、取扱い保管状況等の監視指導を行っている。

化製場等施設数

| 区分 | 施設数 | 監視数 |
|----------|-----|-----|
| 畜舎 | 8 | 0 |
| 動物質原料運搬業 | 2 | 2 |
| 総数 | 10 | 2 |

2 食品衛生

(1) 食品衛生行政の概要

平成23年度は、食肉の生食による腸管出血性大腸菌食中毒や、福島第一原子力発電所の事故に起因する食品の放射性物質汚染の問題があり、それぞれあらたな法規制が定められた。

食品の安全・安心を確保するためには、食品等事業者、消費者、そして行政がそれぞれの役割を認識し、相互に連携することが不可欠である。

台東区では、食の安全・安心を確保するため、区民及び食品等事業者の意見を聴きながら、平成23年度台東区食品衛生監視指導計画を策定し、これに基づき各種事業を実施した。

(2) 営業施設数及び立入施設数並びに許可件数

食品衛生法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律、東京都食品製造業等取締条例及び東京都ふぐの取扱い規制条例に基づき、区内の食品取扱い施設について許可や届出等の事務を行うとともに、施設や食品等の取扱い状況などの監視指導を実施している。

ア 食品衛生法に基づく許可を要する業種

| | 施設数 | 立入施設数 | 許可件数 | | | 廃業件数 |
|-------------|--------|--------|-------|-------|-----|-------|
| | | | 総数 | 新規 | 更新 | |
| 総数 | 10,062 | 13,679 | 2,013 | 1,185 | 828 | 1,220 |
| 飲食店営業 | 7,328 | 10,481 | 1,409 | 820 | 589 | 867 |
| 旅館・ホテル | 202 | 290 | 37 | 18 | 19 | 14 |
| バー・キャバレー | 311 | 253 | 85 | 74 | 11 | 32 |
| 一般飲食店 | 5,191 | 6,914 | 894 | 493 | 401 | 519 |
| 民生食堂 | 5 | 7 | 3 | 0 | 3 | 0 |
| すし屋 | 224 | 471 | 27 | 11 | 16 | 16 |
| そば屋 | 264 | 273 | 39 | 11 | 28 | 17 |
| 仕出し屋 | 46 | 80 | 12 | 6 | 6 | 4 |
| 弁当屋 | 222 | 440 | 70 | 53 | 17 | 54 |
| そう菜店 | 216 | 449 | 60 | 39 | 21 | 32 |
| コンビニエンスストア等 | 7 | 15 | 4 | 4 | 0 | 0 |
| 移動 | 20 | 86 | 1 | 1 | 0 | 2 |
| 臨時 | 455 | 934 | 150 | 95 | 55 | 165 |
| 許可ある集団給食 | 83 | 169 | 18 | 8 | 10 | 8 |
| 自動車 | 43 | 54 | 9 | 4 | 1 | 2 |
| 自動販売機 | 13 | 8 | 3 | 3 | 0 | 0 |
| 天ぷら船 | 5 | 6 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 屋形船 | 21 | 32 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| 喫茶店営業 | 608 | 440 | 153 | 75 | 78 | 59 |
| 店舗 | 86 | 100 | 26 | 21 | 5 | 22 |
| 自動販売機 | 519 | 336 | 125 | 52 | 73 | 37 |
| 自動車 | 3 | 4 | 2 | 2 | 0 | 0 |

| | 施設数 | 立入 施設数 | 許 可 件 数 | | | 廃業件数 | |
|-------------------|-----------|-----------|---------|-----|-----|------|----|
| | | | 総 数 | 新 規 | 更 新 | | |
| 菓 子 製 造 業 | 610 | 781 | 149 | 102 | 47 | 87 | |
| パン製造業 | 67 | 90 | 10 | 7 | 3 | 8 | |
| | 生菓子製造業 | 182 | 250 | 37 | 21 | 16 | 22 |
| | その他の菓子製造業 | 232 | 181 | 67 | 58 | 9 | 37 |
| | 移 動 | 3 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 臨 時 | 114 | 246 | 34 | 15 | 19 | 20 |
| | 自 動 車 | 12 | 10 | 1 | 1 | 0 | 0 |
| あ ん 類 製 造 業 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| アイスクリーム類製造業 | 71 | 115 | 20 | 14 | 6 | 16 | |
| 乳 処 理 業 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 特別牛乳搾取処理業 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 乳 製 品 製 造 業 | 2 | 4 | 1 | 0 | 1 | 0 | |
| 集 乳 業 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 乳 類 販 売 業 | 641 | 735 | 105 | 55 | 50 | 69 | |
| 専 業 | 17 | 17 | 4 | 0 | 4 | 0 | |
| | ショークース売り | 428 | 590 | 73 | 42 | 31 | 53 |
| | 自動販売機 | 196 | 128 | 28 | 13 | 15 | 16 |
| | 自 動 車 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 食 肉 処 理 業 | 27 | 41 | 4 | 1 | 3 | 2 | |
| 食 肉 販 売 業 | 325 | 440 | 74 | 55 | 19 | 55 | |
| 一 般 | 113 | 240 | 17 | 7 | 10 | 11 | |
| | 包 装 | 212 | 200 | 57 | 48 | 9 | 44 |
| | 自動販売機 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 自 動 車 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 食 肉 製 品 製 造 業 | 9 | 18 | 2 | 0 | 2 | 2 | |
| 魚 介 類 販 売 業 | 310 | 437 | 78 | 57 | 21 | 55 | |
| 一 般 | 105 | 235 | 25 | 13 | 12 | 15 | |
| | 包 装 | 202 | 198 | 53 | 44 | 9 | 40 |
| | 自 動 車 | 3 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 魚 介 類 せ り 売 業 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 魚肉ねり製品製造業 | 1 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 食品の冷凍又は冷蔵業 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 食品の放射線照射業 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 清涼飲料水製造業 | 4 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 乳酸菌飲料製造業 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 氷 雪 製 造 業 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 氷 雪 販 売 業 | 16 | 11 | 2 | 0 | 2 | 0 | |
| 食用油脂製造業 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| マーガリン又はショートニング製造業 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| み そ 製 造 業 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | |

| | 施設数 | 立入 施設数 | 許 可 件 数 | | | 廃業件数 |
|---------------|-----|-----------|---------|-----|-----|------|
| | | | 総 数 | 新 規 | 更 新 | |
| しょう油製造業 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ソース類製造業 | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 酒類製造業 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 豆腐製造業 | 28 | 66 | 2 | 0 | 2 | 1 |
| 納豆製造業 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| めん類製造業 | 29 | 34 | 6 | 0 | 6 | 3 |
| そうざい製造業 | 38 | 46 | 7 | 6 | 1 | 4 |
| かん詰又はびん詰食品製造業 | 2 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 添加物製造業 | 8 | 15 | 1 | 0 | 1 | 0 |

イ 東京都食品製造業等取締条例に基づく許可業種

| | 施設数 | 立入 施設数 | 許 可 件 数 | | | 廃業件数 | |
|------------|------------|-----------|---------|-----|-----|------|-----|
| | | | 総 数 | 新 規 | 更 新 | | |
| 総 数 | 877 | 1,364 | 256 | 192 | 64 | 196 | |
| 行 商 | 15 | 203 | 27 | 27 | 0 | 27 | |
| 菓 子 | 豆腐及びその加工品 | 2 | 15 | 3 | 3 | 4 | |
| | 弁 当 類 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | |
| | ゆ で め ん 類 | 9 | 162 | 13 | 13 | 15 | |
| | そ う 菜 類 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | |
| | アイスクリーム類 | 4 | 11 | 7 | 7 | 4 | |
| | 魚介類及びその加工品 | 0 | 5 | 3 | 3 | 3 | |
| | 魚介類及びその加工品 | 0 | 4 | 1 | 1 | 1 | |
| つけ物製造業 | 16 | 20 | 5 | 2 | 3 | 4 | |
| 製菓材料等製造業 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 粉末食品製造業 | 6 | 6 | 1 | 0 | 1 | 1 | |
| そう菜半製品等製造業 | 7 | 10 | 0 | 0 | 0 | 3 | |
| 調味料等製造業 | 22 | 22 | 4 | 2 | 2 | 1 | |
| 魚介類加工業 | 8 | 10 | 1 | 0 | 1 | 1 | |
| 液卵製造業 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 食料品等販売業 | 795 | 1,080 | 218 | 161 | 57 | 159 | |
| 一 般 | 包 装 | 248 | 590 | 50 | 33 | 17 | 115 |
| | 自 動 販 売 機 | 502 | 422 | 161 | 121 | 40 | 44 |
| | 自 動 車 | 17 | 14 | 3 | 3 | 0 | 0 |
| | 自 動 車 | 28 | 54 | 4 | 4 | 0 | 0 |
| 卵選別包装業 | 6 | 13 | 0 | 0 | 0 | 0 | |

ウ 食品衛生法施行細則に基づく届出業種

| | 施設数 | 立入 施設数 | 報告件数 | 廃業数 |
|---------------|-------|-----------|------|-----|
| 総 数 | 3,736 | 2,847 | 5 | 0 |
| 許可を要しない食品製造業 | 125 | 130 | 0 | 0 |
| 許可を要しない食品販売業 | 3,303 | 2,532 | 5 | 0 |
| 食器具・容器包装・おもちゃ | 224 | 135 | 0 | 0 |
| 添加物製造業 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 添加物販売業 | 84 | 50 | 0 | 0 |
| 乳 さ く 取 業 | 0 | 0 | 0 | 0 |

エ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づく許可

| | 施設数 | 立入 施設数 | 許可件数 | 廃業数 |
|---------|-----|-----------|------|-----|
| 食鳥処理事業場 | 22 | 30 | 0 | 1 |

オ 東京都ふぐの取扱い規制条例に規定する取扱所

| | 施設数※ | 立入 施設数※ | 新規 | 廃止 |
|-----------|------|------------|----|----|
| ふぐ取扱所 | 206 | 312 | 15 | 32 |
| ふぐ加工製品販売所 | 38 | 43 | 1 | 0 |

(※ アの再掲)

カ 食品製造業取締条例に規定する営業等

| | 施設数 | 立入 施設数 | 報告件数 | 廃業数 | |
|--------|-----------------|-----------|------|-----|---|
| 総 数 | 95 | 204 | 9 | 4 | |
| 給 食 | 学 校 ・ 幼 稚 園 | 29 | 71 | 0 | 0 |
| | 病 院 ・ 診 療 所 | 1 | 1 | 0 | 0 |
| | 工 場 ・ 事 業 所 | 7 | 5 | 0 | 0 |
| | 児 童 福 祉 施 設 | 32 | 70 | 3 | 2 |
| | 社 会 福 祉 施 設 | 21 | 51 | 6 | 2 |
| | ボ ラ ン テ ィ ア 給 食 | 1 | 1 | 0 | 0 |
| | そ の 他 | 4 | 5 | 0 | 0 |
| | 給 食 (届 出 以 外) | 0 | 0 | 0 | 0 |

(3) 監視指導

夏期、歳末には、都区協力して食品による事故発生予防のため、食中毒発生頻度の高い業種を中心に一斉監視指導を実施している。また、事件発生時にも同様の体制で監視指導にあっている。

当区では、縁日・祭礼等で食品を扱う事業者及びふぐ取扱所が多い。これらの業種についても重点的に監視指導を行っている。

平成23年度は、ノロウイルス食中毒及び食肉類の生食による食中毒を防止するため、重点的に監視指導を実施した。

ア 都区共同一斉取締

| 実施件数 | | 夏期対策 6月1日～8月31日 | 歳末一斉監視 12月1日～12月28日 |
|---------------|-------------|--------------------|------------------------|
| 立入 施設 数 | 総 数 | 3,108 | 1,141 |
| | 調 理 業 | 1,952 | 648 |
| | 製 造 業 | 265 | 97 |
| | 販 売 業 | 891 | 396 |
| 収去 検体 数 | 総 数 | 844 | 280 |
| | 一 般 細 菌 検 査 | 421 | 87 |
| | 0 1 5 7 検 査 | 329 | 77 |
| | 化 学 検 査 | 94 | 116 |

イ 違反（不良）品調査

| 項 目 | 当区から調査依頼したもの | 他自治体から調査依頼を受けたもの |
|------------|--------------|------------------|
| 総 数 | 20 | 49 |
| 営業許可関連 | 4 | 3 |
| 表示事項 | 6 | 25 |
| 有害な食品 | 1 | 2 |
| 指定外添加物 | 0 | 2 |
| 添加物の使用基準 | 2 | 3 |
| 異物・カビ混入 | 5 | 4 |
| 細菌の指導基準不適合 | 1 | 1 |
| 回収品の確認 | 0 | 9 |
| 衛生管理 | 1 | 0 |

ウ 放射性物質が検出された稲わらを給餌された可能性のある牛の流通調査

| | |
|---------|-----|
| 調 査 件 数 | 245 |
|---------|-----|

エ 一斉検査 (一斉検査再掲)

| 事業名 | 実施回数 | 立入監視数 |
|--------|------|-------|
| 総数 | 64 | 3,627 |
| 縁日及び祭礼 | 14 | 1,340 |
| 山谷地区 | 8 | 223 |
| 業態別 | 41 | 2,053 |
| その他 | 1 | 11 |

オ 重点的な監視指導

(ア) ノロウイルス食中毒対策

ノロウイルスに感染した調理従事者の手洗い不足等による食品の二次汚染と考えられる食中毒事例が全国的に多く発生している状況を踏まえ、次の事項について監視指導を実施した。

- ・「ノロウイルス食中毒予防ガイド」等を用いて、正しい消毒方法や吐物処理などを含めた感染予防の普及啓発
- ・清浄度検査(ATP検査)を用いた2回手洗洗淨の普及啓発

| 業種 | 立入施設数 |
|-------|-------|
| 総数 | 1999 |
| 集団給食 | 231 |
| 食品取扱業 | 1768 |

(イ) 食肉類の生食による食中毒対策

全国的に「鶏さし」「鶏わさ」「牛生レバー」など、食肉を生あるいは半生で食べたことによる食中毒が多く発生している。また、平成23年4月に他県で起きたユッケによる食中毒事件を受け、緊急監視を実施した。さらに同年10月に生食用食肉規格基準が施行されたため、制度開始前の施設への事前説明及び施行後の遵守状況の確認と監視指導を実施した。

| 業種 | 緊急監視 (5月9日～ 5月31日) | 夏期監視 (6月1日～ 8月31日) | 規格基準 制定後監視 (10月3日～ 10月31日) | 歳末監視 (12月1日～ 12月31日) | その他 通常監視 | 総計 (延べ) |
|-----------------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|----------------------------|-------------|------------|
| 飲食店営業 (焼肉店・焼鳥店・居酒屋・ レストラン等) | 181 | 147 | 143 | 129 | 98 (※) | 698 |
| 食肉販売業 | 62 | 26 | 32 | 20 | - | 140 |
| 食肉処理業・その他業種 | 20 | 11 | 6 | 7 | 23 | 67 |
| 合計 | 263 | 184 | 181 | 156 | 121 | 905 |

(※)規格基準施行直前(9月)に行った監視指導

(5月の緊急監視時に不適合だった飲食店への立入)の24件を含む。

カ 食品の検査

区内で製造・販売されている食品、器具、容器包装等の安全を確保するため、収去検査を実施し、違反及び不良食品の排除並びに取扱いの改善指導に役立っている。

また、施設に立ち入り、現場簡易検査を実施し、食品・施設の衛生状態、従事者の衛生的取扱い状況を科学的に検証し、衛生指導に活用している。

(ア) 収去検査

台東区収去検査

検査機関：台東保健所検査センター

| 検 体 名 | 検査件数 | 細菌検査 | | | | 化学検査 | |
|-----------------------|-------|------|----|------|----|-------|----|
| | | 一般細菌 | | O157 | | 適 | 不適 |
| | | 良 | 不良 | 良 | 不良 | | |
| 総 数 | 2,388 | 739 | 82 | 560 | 0 | 1,003 | 4 |
| 弁 当 類 | 373 | 136 | 27 | 149 | 0 | 61 | 0 |
| そ う ざ い 類 | 517 | 265 | 17 | 192 | 0 | 42 | 1 |
| 魚 介 類 等 | 222 | 72 | 1 | 40 | 0 | 109 | 0 |
| 菓 子 類 | 470 | 92 | 19 | 99 | 0 | 260 | 0 |
| 乳 ・ 乳 類 等 | 116 | 89 | 10 | 7 | 0 | 10 | 0 |
| 肉 ・ 卵 類 及 び そ の 加 工 品 | 175 | 33 | 0 | 26 | 0 | 116 | 0 |
| 穀 類 及 び そ の 加 工 品 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 野菜類・果物及びその加工品 | 259 | 2 | 1 | 3 | 0 | 250 | 3 |
| 飲 料 ・ 氷 雪 ・ 水 | 29 | 5 | 0 | 3 | 0 | 21 | 0 |
| 冷 凍 食 品 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 0 |
| め ん 類 | 27 | 5 | 0 | 5 | 0 | 17 | 0 |
| 豆 腐 | 58 | 23 | 6 | 29 | 0 | 0 | 0 |
| び ん 詰 ・ 缶 詰 | 26 | 3 | 1 | 2 | 0 | 20 | 0 |
| そ の 他 の 食 品 | 77 | 8 | 0 | 5 | 0 | 64 | 0 |
| 食 品 添 加 物 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 容 器 包 装 | 26 | 0 | 0 | 0 | 0 | 26 | 0 |
| 拭 き 取 り | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ふ ん 便 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

東京都食品機動監視班収去検査

検査機関：東京都健康安全研究センター

| 検 体 名 | 検査件数 | 細菌検査 | | 化学検査 | | その他 | |
|------------|------|------|----|------|---|-----|---|
| | | 良 | 不良 | 適 | 否 | 適 | 否 |
| 総 数 | 196 | 54 | 0 | 76 | 0 | 66 | 0 |
| 魚 介 類 等 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 |
| 菓 子 類 | 46 | 18 | 0 | 18 | 0 | 10 | 0 |
| 食 肉 | 6 | 5 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| 食 肉 製 品 | 26 | 14 | 0 | 10 | 0 | 2 | 0 |
| 卵 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 |
| 穀類及びその加工品 | 13 | 0 | 0 | 0 | 0 | 13 | 0 |
| 野菜類及びその加工品 | 39 | 6 | 0 | 13 | 0 | 20 | 0 |
| 香 辛 料 | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 調 味 料 | 6 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 |
| は ち み つ | 28 | 8 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0 |
| 容 器 包 装 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 |
| 食 品 添 加 物 | 9 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 0 |

※その他の検査項目：真菌、カビ毒、農薬、放射能など

輸入食品（再掲）

| 検 体 名 | 検査件数 | 細菌検査 | | 化学検査 | | その他 | |
|------------|------|------|----|------|---|-----|---|
| | | 良 | 不良 | 適 | 否 | 適 | 否 |
| 台 東 区 | 295 | 0 | 0 | 295 | 3 | 0 | 0 |
| 東京都食品機動監視班 | 119 | 32 | 0 | 57 | 0 | 30 | 0 |

(イ) 現場簡易検査 () 内は不良数

| 種類 | 総 数 | スタンプスプレッド法 | | | |
|-------|----------------|----------------|---------------|------------|---------|
| | | 大腸菌群 | 黄色ブドウ球菌 | 腸炎ビブリオ | 一般細菌 |
| 総数 | 4,746 (228) | 1,970 (151) | 1,877 (76) | 886 (1) | 13 — |
| 食 品 | 1,266 (85) | 436 (69) | 423 (16) | 406 (0) | 1 — |
| 器 具 | 1,323 (58) | 596 (53) | 491 (4) | 228 (1) | 8 — |
| 手 指 | 1,619 (76) | 472 (20) | 898 (56) | 249 (0) | 0 — |
| そ の 他 | 538 (9) | 466 (9) | 65 (0) | 3 (0) | 4 — |

(ウ) 保菌者検索事業

食中毒起因菌のうち、腸管出血性大腸菌及びサルモネラは感染しても発症せずに健康保菌者となる場合もあることから、都区が協力し食品等事業者を対象に検便を実施している。また、その保有状況を把握し集団発生を未然に防止する。

| 対象業種 | 検査実施数 | | | |
|-------------------------|----------|------|-------|------|
| | 腸管出血性大腸菌 | | サルモネラ | |
| 飲食店、食肉販売業、 集団給食等の従事者 | 実施数 | 保有者数 | 実施数 | 保有者数 |
| | 698 | 0 | 698 | 0 |

(エ) 食品表示検査

| 区分 | | 総数 |
|------|------|-------|
| 検査件数 | | 8,754 |
| 違反件数 | | 55 |
| 違反内容 | 無表示 | 24 |
| | 期限表示 | 26 |
| | その他 | 5 |

(オ) 清浄度検査 (ATP拭き取り検査)

検査総数 690件

| 手指 | 施設 | 調理器具 | その他 |
|-----|-----|------|-----|
| 367 | 115 | 202 | 6 |

(4) 食中毒

食中毒、苦情の発生時には、喫食者、食品及び施設等の検査を実施し、原因の究明と再発防止に努めている。

ア 食中毒検査 (東京都立健康安全研究センター実施分)

検査総数 460件

| 食中毒菌 | | | 菌型 | ウイルス | その他 |
|------|------|-----|----|------|-----|
| 食品 | 拭き取り | ふん便 | | | |
| 47 | 112 | 118 | 27 | 155 | 1 |

※その他の検査項目 寄生虫検査

イ 食中毒関連調査 (東京都を經由した、他の自治体からの調査依頼)

| 調査件数 | 調査対象施設数 | 調査対象人数 |
|------|---------|--------|
| 38 | 30 | 109 |

ウ 有症苦情調査 (台東区に直接あった苦情のなかで、有症苦情として処理したもの)

| 調査件数 | 調査対象施設数 | 調査対象人数 | 他自治体への依頼 |
|------|---------|--------|----------|
| 27 | 29 | 153 | 7 |

エ 感染症調査（食中毒の疑いがあったもの）

| 調査件数 | 患者数 | 調査対象人数 |
|------|-----|--------|
| 7 | 39 | 357 |

（５）不利益処分等

食中毒発生の原因施設に対する営業停止や、規格基準に違反があった食品等に対する販売禁止等の行政処分を行なっている。

ア 食中毒（原因施設が区内）

| 発生月 | 原因施設 | 原因食品 | 病因物質 | 患者 (人) | 喫食者 (人) | 措 置 |
|-----|---------------|----------|----------|-----------|------------|--------------------|
| 5月 | 飲食店 (一般) | 不明（宴会料理） | カンピロバクター | 8 | 16 | 営業停止 取扱改善命令 |
| 5月 | 飲食店 (一般) | 焼鳥 | カンピロバクター | 2 | 不明 | 営業停止 施設及び取扱改善命令 |
| 9月 | 飲食店 (一般) | ビーフン炒め | 腸炎ビブリオ | 17 | 不明 | 営業停止 施設及び取扱改善命令 |
| 10月 | 飲食店 (一般) | 牛レバー刺し | カンピロバクター | 6 | 9 | 営業停止 施設及び取扱改善命令 |
| 10月 | 飲食店 (一般) | 鶏タタキ | カンピロバクター | 2 | 37 | 営業停止 施設及び取扱改善命令 |
| 1月 | 給食施設 (事業所) | 給食 | ノロウイルス | 78 | 174 | 営業停止 施設及び取扱改善命令 |

イ 違反食品

| 処分月 | 違反品 | 生産国 | 処分内容 | 違反内容 | 業 種 |
|-----|-------------------|-----|------|--|-------|
| 12月 | ひまわり種子加工品 (菓子) | 中国 | 販売禁止 | ①指定外添加物（サイクラミン酸） の使用 ②甘味料（サッカリンナトリウム） の過量使用 | 食品販売業 |

ウ その他

| 処分月 | 原因施設 | 違反内容 | 措 置 |
|-----|------------|-------------------------|------|
| 11月 | 魚介類販売店（一般） | 有毒部位が除かれていない ハコフグを販売 | 営業停止 |

(6) 自主回収報告

東京都食品安全条例に基づく制度である。食品等事業者が食品の自主回収に着手した際、保健所では東京都にその内容を報告している。東京都はその情報をホームページ等で都民に公表している。

| 報告月 | 回収品 | 回収理由 | 業種 |
|-----|---------------|------------------------------------|-------|
| 6月 | 瓶詰 (お茶漬の素) | 衛生管理の不備による異常(細菌の増殖) | 販売業 |
| 7月 | 缶詰(焼鳥) | 衛生管理の不備による異常(密封性の損なわれた商品が出荷された可能性) | 販売業 |
| 8月 | 缶詰(焼鳥) | 衛生管理の不備による異常(密封性の損なわれた商品が出荷された可能性) | 販売業 |
| 10月 | チョコレート | 一部商品にカビの発生 | 輸入販売業 |
| 12月 | 飴 | 表示に記載されていないアレルギー物質「小麦」の混入が疑われたため | 製造業 |
| 2月 | 菓子(クラッカー) | 指定外添加物(TBHQ)の検出 | 輸入販売業 |

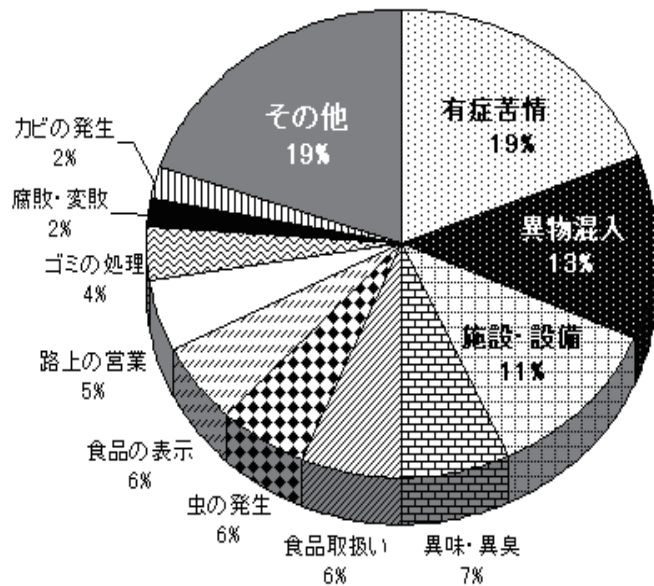
(7) 苦情処理

消費者から寄せられた食品や食品関係施設に関する苦情や相談については迅速に生産・流通・販売工程について調査を実施し、原因を究明している。原因となった食品を扱った事業者に対しては、再発防止のための改善指導を実施している。

平成23年度は142件の苦情が寄せられた。

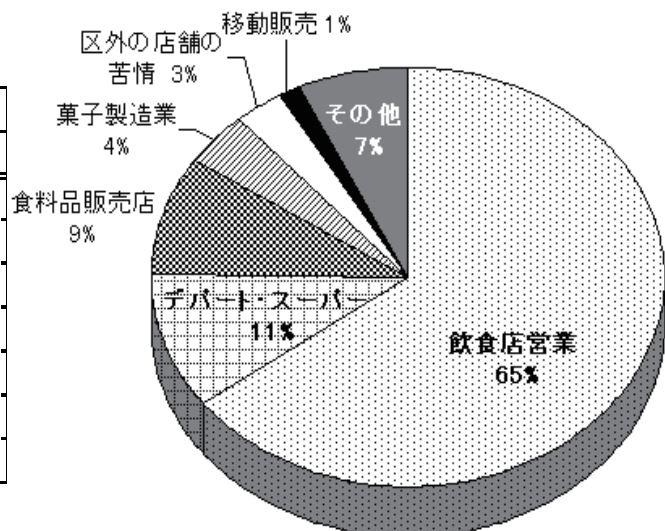
ア 内容別項目数

| 総数 | 142 |
|-------|-----|
| 前年度 | 129 |
| 有症苦情 | 27 |
| 異物混入 | 18 |
| 施設・設備 | 16 |
| 異味・異臭 | 10 |
| 食品取扱い | 9 |
| 虫の発生 | 8 |
| 食品の表示 | 8 |
| 路上の営業 | 7 |
| ゴミの処理 | 5 |
| 腐敗・変敗 | 3 |
| カビの発生 | 3 |
| その他 | 28 |



イ 施設別件数

| 総数 | 142 |
|-----------|-----|
| 前年度 | 129 |
| 飲食店営業 | 92 |
| デパート・スーパー | 15 |
| 食料品販売店 | 13 |
| 菓子製造業 | 6 |
| 区外の店舗の苦情 | 4 |
| 移動販売 | 2 |
| その他 | 10 |



(8) 食品衛生普及啓発事業

食品の安全を確保し、区民及び来街者の健康の保護を図るには、食品衛生に関する知識の普及啓発も重要である。そのため、食品等事業者、消費者、児童、生徒を対象に、講習会、講演会、相談所、パンフレット、広報、CATV、ホームページなどを通じて普及啓発を行なっている。

また、消費者、食品等事業者、行政間でリスクコミュニケーション（意見交換会）を実施し食品の安全確保に関する情報及び意見の交換を行い、相互に理解し、協力することを目指している。

ア 講習会

| 分 | 類 | 回数 | 受講人数 |
|---|----------------|----|-------|
| 総 | 数 | 96 | 7,497 |
| 「今ここで考えよう！災害時の食品衛生 ～私たちがすべきことは～」 (リスクコミュニケーション) | | 1 | 35 |
| 事業者 | 業態別講習会 | 11 | 522 |
| | 食品衛生責任者再教育講習会 | 2 | 298 |
| | 給食調理従事者 | 3 | 260 |
| | ノロウイルス講習会 | 1 | 35 |
| | 更新講習会 | 12 | 335 |
| | その他の講習会 | 21 | 643 |
| 消費者 | 食品衛生教室 | 37 | 1,176 |
| | 食品衛生なんでも相談コーナー | 4 | 1,343 |
| | 少年少女実験隊 | 2 | 47 |
| | 健康まつり | 1 | 1,194 |
| | 消費生活展 | 1 | 1,609 |

イ 緊急情報の提供

区民や食品等事業者に対し、台東区ホームページ、パンフレット等で有害食品に関する緊急の情報を提供した。

| | |
|---------------|--|
| ・ 広報たいとう掲載 | 食中毒注意喚起(5月20日号)、食品衛生月間(7月20日号) ノロウイルス注意喚起(11月5日号) |
| ・ CATV放映 | 家庭の食中毒予防(6月)、夏の食中毒予防(9月)、 冬の食中毒予防(11月)、ノロウイルス注意喚起(12月) |
| ・ 台東区ホームページ掲載 | 肉の生食注意喚起、牛肉流通調査について、 西洋フキ注意喚起、ボツリヌス食中毒発生について、 除毒されていないふぐに関する注意喚起 |
| ・ 通知の送付 | 生食用食肉の取扱について、肉の生食注意喚起、 ノロウイルス予防 |

(9) 自主的衛生管理の推進

区内食品取扱施設の衛生水準向上を図るため、食品等事業者が自ら実施する衛生管理を支援している。

ア 台東区食品衛生自主管理推進店の登録制度

営業者が自ら決めた項目を自主管理点検表に毎日記録している店舗を「食品衛生自主管理推進店」として登録し、公表する制度を創設した。台東区のホームページ等により広く区民に周知している。

登録件数 49件

イ 食品衛生推進員・同業組合を通じて食品等事業者に対する情報等の提供

ウ 食品衛生協会への衛生管理推進支援

食品衛生協会の自治指導員が飲食店を巡回指導する際、衛生管理を支援した。

エ 営業者への衛生管理推進

飲食店等の新規及び更新の営業施設に対して、必要に応じて点検票を配布するなど自主衛生管理を支援した。

オ 「東京都食品衛生自主管理認証制度」の取得支援

認証を取得した事業者の体験を交えた説明会を実施した。

開催回数 1回 受講者数 48名

(10) 食品衛生推進員活動内容

保健所が行なう食品衛生事業に協力する民間協力者を区長が食品衛生推進員として委嘱している。(11名)

- ・食品衛生推進員連絡会議 … 年4回
- ・食品衛生推進員講習会の受講 … 年2回
- ・食品衛生更新講習会講師 … 年10回
- ・食品衛生なんでも相談コーナー、健康まつり、食品安全意見交換会等に参加

(11) 免許証等の事務

調理師、製菓衛生師の免許申請等について、東京都の事務経由受付を行なっている。

取扱件数

| | 申請 | 再交付・書換等 |
|----------|----|---------|
| 調理師免許証 | 62 | 31 |
| 製菓衛生師免許証 | 4 | 0 |

