

2 食品衛生

(1) 食品衛生行政の概要

昨今の食品の表示偽装、非食用事故米穀の不正流通及び中国における牛乳へのメラミン混入など食品に対する消費者の信頼が揺らぐ中で、「食品の安全・安心」の確保は本区においても重要な施策となっている。

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、区民の意見を聴きながら、平成20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 | 10,304 | 11,950 | 2,508 | 1,346 | 1,162 | 1,395 |
| 飲 食 店 営 業 | 7,452 | 8,871 | 1,759 | 910 | 849 | 984 |
| 旅 館 ・ ホ テ ル | 197 | 198 | 49 | 20 | 29 | 12 |
| ハ ー ・ キ ャ ハ ー レ ー | 228 | 181 | 56 | 36 | 20 | 56 |
| 一 般 飲 食 店 | 5,316 | 5,287 | 1,173 | 553 | 620 | 653 |
| 民 生 食 堂 | 7 | 7 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| す し 屋 | 236 | 519 | 63 | 21 | 42 | 25 |
| そ ば 屋 | 287 | 360 | 56 | 15 | 41 | 30 |
| 仕 出 し 屋 | 41 | 113 | 8 | 2 | 6 | 9 |
| 弁 当 屋 | 204 | 472 | 112 | 93 | 19 | 91 |
| そ う 菜 店 | 222 | 493 | 67 | 46 | 21 | 54 |
| コ ン ビ ニ エ ン ス ス ト ア 等 | 3 | 29 | 3 | 3 | 0 | 0 |
| 移 動 | 47 | 19 | 4 | 2 | 2 | 1 |
| 臨 時 | 510 | 974 | 129 | 98 | 31 | 39 |
| 許 可 あ る 集 団 給 食 | 85 | 143 | 14 | 9 | 5 | 4 |
| 自 動 車 | 32 | 19 | 8 | 8 | 0 | 3 |
| 自 動 販 売 機 | 8 | 4 | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 天 ぷ ら 船 | 6 | 7 | 2 | 0 | 2 | 0 |
| 屋 形 船 | 23 | 46 | 13 | 3 | 10 | 6 |
| 喫 茶 店 営 業 | 710 | 255 | 161 | 93 | 68 | 55 |
| 店 舗 | 101 | 68 | 31 | 26 | 5 | 23 |
| 自 動 販 売 機 | 608 | 186 | 130 | 67 | 63 | 32 |
| 自 動 車 | 1 | 1 | 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 | |
| 菓 子 製 造 業 | 529 | 818 | 175 | 115 | 60 | 88 |
| パ ン 製 造 業 | 62 | 138 | 6 | 3 | 3 | 3 |
| 生 菓 子 製 造 業 | 184 | 287 | 85 | 56 | 29 | 56 |
| その他の菓子製造業 | 156 | 103 | 53 | 34 | 19 | 27 |
| 移 動 | 3 | 4 | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 臨 時 | 116 | 283 | 27 | 18 | 9 | 2 |
| 自 動 車 | 8 | 3 | 3 | 3 | 0 | 0 |
| あ ん 類 製 造 業 | - | - | - | - | - | - |
| アイスクリーム類製造業 | 74 | 135 | 27 | 21 | 6 | 27 |
| 乳 処 理 業 | - | - | - | - | - | - |
| 特別牛乳搾取処理業 | - | - | - | - | - | - |
| 乳 製 品 製 造 業 | 2 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 集 乳 業 | - | - | - | - | - | - |
| 乳 類 販 売 業 | 726 | 617 | 185 | 92 | 93 | 95 |
| 専 業 | 21 | 33 | 5 | 1 | 4 | 4 |
| シ ョ ー ケ ー ス 売 り | 485 | 486 | 109 | 43 | 66 | 66 |
| 自 動 販 売 機 | 220 | 98 | 71 | 48 | 23 | 25 |
| 自 動 車 | - | - | - | - | - | - |
| 食 肉 処 理 業 | 28 | 49 | 7 | 2 | 5 | 0 |
| 食 肉 販 売 業 | 322 | 457 | 90 | 58 | 32 | 78 |
| 一 般 | 117 | 211 | 27 | 16 | 11 | 23 |
| 包 装 | 205 | 246 | 63 | 42 | 21 | 55 |
| 自 動 販 売 機 | - | - | - | - | - | - |
| 自 動 車 | - | - | - | - | - | - |
| 食 肉 製 品 製 造 業 | 11 | 22 | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 魚 介 類 販 売 業 | 316 | 497 | 81 | 51 | 30 | 59 |
| 一 般 | 111 | 255 | 27 | 17 | 10 | 16 |
| 包 装 | 201 | 240 | 52 | 33 | 19 | 42 |
| 自 動 車 | 4 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| 魚 介 類 せ り 売 業 | - | - | - | - | - | - |
| 魚 肉 ね り 製 品 製 造 業 | 4 | 14 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 食品の冷凍又は冷蔵業 | - | - | - | - | - | - |
| 食品の放射線照射業 | - | - | - | - | - | - |
| 清 涼 飲 料 水 製 造 業 | 3 | 12 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| 乳 酸 菌 飲 料 製 造 業 | - | - | - | - | - | - |
| 氷 雪 製 造 業 | - | - | - | - | - | - |
| 氷 雪 販 売 業 | 15 | 7 | 3 | 0 | 3 | 1 |
| 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 | - | - | - | - | - | - |
| み そ 製 造 業 | 2 | 1 | 1 | 1 | 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 | - | - | - | - | - | - |
| ソース類製造業 | 1 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 酒類製造業 | - | - | - | - | - | - |
| 豆腐製造業 | 39 | 72 | 7 | 0 | 7 | 2 |
| 納豆製造業 | - | - | - | - | - | - |
| めん類製造業 | 35 | 54 | 5 | 0 | 5 | 3 |
| そうざい製造業 | 24 | 49 | 4 | 2 | 2 | 3 |
| かん詰又はびん詰食品製造業 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 添加物製造業 | 8 | 7 | 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 | 1,078 | 1,485 | 546 | 446 | 100 | 308 |
| 行商 | 29 | 107 | 63 | 63 | 0 | 53 |
| 菓子 | 3 | 10 | 3 | 3 | / | 3 |
| 豆腐及びその加工品 | 0 | 5 | 5 | 5 | | 9 |
| 弁当類 | 25 | 69 | 42 | 42 | | 24 |
| ゆでめん類 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 |
| そう菜類 | 1 | 13 | 10 | 10 | | 14 |
| アイスクリーム類 | 0 | 6 | 3 | 3 | | 3 |
| 魚介類及びその加工品 | 0 | 4 | 0 | 0 | | 0 |
| つけ物製造業 | 20 | 10 | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 製菓材料等製造業 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 粉末食品製造業 | 7 | 2 | 2 | 1 | 1 | 0 |
| そう菜半製品等製造業 | 10 | 5 | 4 | 2 | 2 | 3 |
| 調味料等製造業 | 22 | 8 | 5 | 3 | 2 | 2 |
| 魚介類加工業 | 10 | 2 | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 液卵製造業 | - | - | - | - | - | - |
| 食料品等販売業 | 973 | 1,345 | 469 | 376 | 93 | 246 |
| 一般 | 564 | 455 | 104 | 63 | 41 | 210 |
| 包装 | 361 | 863 | 356 | 308 | 48 | 32 |
| 自動販売機 | 13 | 5 | 4 | 1 | 3 | 3 |
| 自動車 | 35 | 22 | 5 | 4 | 1 | 1 |
| 卵選別包装業 | 6 | 6 | 0 | 0 | / | 1 |

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 | 3,699 | 3,565 | 2 | 0 |
| 許可を要しない食品製造業 | 120 | 59 | 0 | 0 |
| 許可を要しない食品販売業 | 3,271 | 3,323 | 2 | 0 |
| 食器具・容器包装・おもちゃ | 224 | 146 | 0 | 0 |
| 添加物製造業 | - | - | - | - |
| 添加物販売業 | 84 | 37 | 0 | 0 |
| 乳 さ く 取 業 | - | - | - | - |

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 | 21 | 54 | 0 | 0 |

オ 東京都ふぐの取扱い規制条例に規定する取扱所 (※ アの再掲)

| | 施設数※ | 立入施設数※ | 新規 | 廃止 |
|-----------|------|--------|----|----|
| ふぐ取扱所 | 233 | 418 | 33 | 26 |
| ふぐ加工製品販売所 | 37 | 16 | 5 | 0 |

カ 食品製造業取締条例に規定する営業等

| 種別 | | 施設数 | 立入施設数 | 報告件数 | 廃業数 |
|--------|-----------------|-----|-------|------|-----|
| 総 数 | | 79 | 221 | 2 | 1 |
| 給 食 | 学 校 ・ 幼 稚 園 | 29 | 44 | 0 | 1 |
| | 病 院 ・ 診 療 所 | 1 | 10 | 0 | 0 |
| | 工 場 ・ 事 業 所 | 7 | 12 | 0 | 0 |
| | 児 童 福 祉 施 設 | 27 | 99 | 1 | 0 |
| | 社 会 福 祉 施 設 | 10 | 54 | 1 | 0 |
| | ボ ラ ン テ ィ ア 給 食 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | そ の 他 | 4 | 2 | 0 | 0 |
| | 給 食 (届 出 以 外) | - | - | - | - |

(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たっている。

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20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 | 4,359 | 1,949 |
| | 調 理 業 | 2,165 | 845 |
| | 製 造 業 | 359 | 211 |
| | 販 売 業 | 1,835 | 893 |
| 収去 検 体 数 | 総 数 | 846 | 476 |
| | 一般細菌検査 | 315 | 124 |
| | 〇157検査 | 205 | 91 |
| | 化学検査 | 326 | 261 |

イ 違反(不良)品調査

| 項 目 | 区内発見 | 区外発見 |
|------|------|------|
| 総 数 | 36 | 64 |
| 異物混入 | 12 | 8 |
| 表示違反 | 6 | 17 |
| カビ発生 | 3 | 2 |
| その他 | 11 | 22 |
| 回収確認 | 0 | 7 |
| 流通状況 | 4 | 8 |

ウ 一斉検査

一斉立入検査 (再掲)

| 事業名 | 実施回数 | 立入施設数 |
|------------|------|-------|
| 総 数 | 80 | 4,803 |
| 業 態 別 | 44 | 2,264 |
| 縁日及び祭礼 | 23 | 2,242 |
| 移動営業・弁当行商等 | 5 | 36 |
| 山谷地区 | 8 | 261 |

エ 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り食品を汚染した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。

- ・調理従事者の体調管理点検表の配布
- ・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 | 1203 |
| 集団給食施設 | 364 |
| 食品取扱業 | 839 |

(イ) 食肉類の生食による食中毒対策

全国的に「鶏さし」「とりわさ」「牛生レバー」など、食肉類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。このため、焼鳥店・居酒屋等の施設を中心に食肉類を生あるいは生に近い状態で提供しないよう、現場簡易検査や細菌検査の写真入りリーフレットの配布等を実施した。

| 業種 | 立入施設数 |
|----------------------------|-------|
| 総数 | 214 |
| 飲食店 (焼肉屋、焼鳥屋、居酒屋、レストラン) | 118 |
| 食肉販売業等 | 96 |

オ 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

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 | 2,429 | 767 | 90 | 569 | 0 | 1,000 | 3 |
| 弁 当 類 | 314 | 143 | 17 | 148 | 0 | 6 | 0 |
| そ う ざ い 類 | 512 | 274 | 15 | 201 | 0 | 22 | 0 |
| 魚 介 類 等 | 227 | 94 | 5 | 54 | 0 | 74 | 0 |
| 菓 子 類 | 510 | 64 | 22 | 71 | 0 | 351 | 2 |
| 乳 ・ 乳 類 等 | 86 | 63 | 2 | 9 | 0 | 12 | 0 |
| 肉・卵類及びその加工品 | 300 | 55 | 18 | 50 | 0 | 177 | 0 |
| 穀類及びその加工品 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 |
| 野菜類・果物及びその加工品 | 102 | 2 | 0 | 0 | 0 | 99 | 1 |
| 飲 料 ・ 氷 雪 ・ 水 | 36 | 8 | 0 | 4 | 0 | 24 | 0 |
| 冷 凍 食 品 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| め ん 類 | 84 | 6 | 3 | 0 | 0 | 75 | 0 |
| 豆 腐 | 54 | 19 | 8 | 27 | 0 | 0 | 0 |
| び ん 詰 ・ 缶 詰 | 60 | 1 | 0 | 1 | 0 | 58 | 0 |
| そ の 他 の 食 品 | 58 | 4 | 0 | 4 | 0 | 50 | 0 |
| 食 品 添 加 物 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 容 器 包 装 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 48 | 0 |
| 拭 き 取 り | 34 | 34 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ふ ん 便 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

検査機関: 東京都立健康安全研究センター

| 検体名 | 検査件数 | 化学検査 | |
|--------------|------|------|---|
| | | 適 | 否 |
| 総 数 | 5 | 3 | 2 |
| 菓 子 類 | 2 | 2 | 0 |
| 野菜・果物及びその加工品 | 2 | 0 | 2 |
| び ん ・ 缶 詰 | 1 | 1 | 0 |

東京都食品機動監視班 実施分

| 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 | 448 | 88 | 0 | 266 | 0 | 94 | 0 |
| そ う ざ い 類 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 |
| 魚 介 類 等 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 菓 子 類 | 35 | 12 | 0 | 16 | 0 | 7 | 0 |
| 乳 ・ 乳 製 品 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 食 肉 | 30 | 12 | 0 | 18 | 0 | 0 | 0 |
| 食 肉 製 品 | 98 | 36 | 0 | 62 | 0 | 0 | 0 |
| 卵 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 穀類及びその加工品 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 0 |
| 野菜類及びその加工品 | 153 | 12 | 0 | 84 | 0 | 57 | 0 |
| 清 涼 飲 料 水 | 13 | 1 | 0 | 10 | 0 | 2 | 0 |
| 缶 詰 | 21 | 0 | 0 | 16 | 0 | 5 | 0 |
| 香 辛 料 | 13 | 0 | 0 | 0 | 0 | 13 | 0 |
| ナ ッ ツ 類 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 調 味 料 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| は ち み つ | 36 | 15 | 0 | 21 | 0 | 0 | 0 |
| 容 器 包 装 | 39 | 0 | 0 | 39 | 0 | 0 | 0 |

※その他の検査項目：肉種鑑別、真菌、カビ毒、農薬、虫卵、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 |
| 輸入食品 | 357 | 0 | 0 | 357 | 0 | 0 | 0 |
| （東京都収去・検査実施分） | 302 | 46 | 0 | 191 | 0 | 65 | 0 |

(イ) 現場簡易検査

| | 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 | 5,573 | 2,304 | 2,277 | 904 | 88 |
| 類 | (162) | (78) | (84) | (0) | (0) |
| 食 品 | 1,418 | 505 | 481 | 432 | 0 |
| | (56) | (31) | (25) | (0) | (0) |
| 器 具 | 1,684 | 779 | 668 | 234 | 3 |
| | (43) | (33) | (10) | (0) | (0) |
| 手 指 | 1,916 | 556 | 1,044 | 234 | 82 |
| | (50) | (3) | (47) | (0) | (0) |
| その他 | 555 | 464 | 84 | 4 | 3 |
| | (13) | (11) | (2) | (0) | (0) |

* () 内は注意指導件数

(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属菌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、都区が協力して食品等事業者を対象に検便を実施している。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 | |
| | 実施数 | 保有者数 | 実施数 | 保有者数 |
| 飲食店、食肉販売業、集団給食等の従事者 | 672 | 0 | 672 | 0 |

(エ) その他の検査

| 種類 | 項目数 |
|-------------------|-----|
| 黄色ブドウ球菌毒素試験 | 82 |
| 毒劇物迅速検査キットによる検査※ | 15 |
| 清浄度検査 (ATP拭き取り検査) | 383 |

※オ 食品の検査の再掲

(オ) 表示検査

| 区分 | | 総数 |
|-------|----------------|--------|
| 検査件数 | | 11,280 |
| 違反件数 | | 71 |
| 違反の内容 | 無表示 | 24 |
| | 名称 | 2 |
| | 期限表示 | 15 |
| | 所在地・氏名 | 7 |
| | 添加物 | 5 |
| | 使用・保存方法 | 12 |
| | その他 (アレルギー物質等) | 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)

| 区分 検査総数 | 食中毒菌 | | | 菌型 | ウイルス | 化学 (ヒスタミン・パラジクロロベンゼン等) |
|------------|------|------|-----|----|------|---------------------------|
| | 食品 | 拭き取り | ふん便 | | | |
| 566 | 43 | 114 | 173 | 22 | 207 | 7 |

イ 食中毒関連調査

| 調査件数 | 調査対象施設数 | 調査対象人数 |
|------|---------|--------|
| 75 | 47 | 156 |

ウ 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 | 71 | 373 |

（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）

| 発生日 | 原因施設 | 原因食品 | 病因物質 | 患者数 | 喫食者数 | 措置 |
|-----|------|--------------|--------------------------------------|-----|------|------------------------|
| 2月 | 飲食店 | 不明 (宴会料理) | カンビ [®] ロハ [®] クター | 8名 | 不明 | 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 |
|-----|--------|-----|------|---|---------|
| 6月 | 蜂蜜 | 中国 | 販売禁止 | 「蜂蜜」から合成抗菌剤 ノルフロキサシン0.25 μ g/g検出 | 食品輸入販売業 |
| 2月 | チリパウダー | インド | 廃棄指示 | チリパウダーから基準値を超える 農薬トリアゾホス0.25ppm検出 | 食品輸入販売業 |

(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。

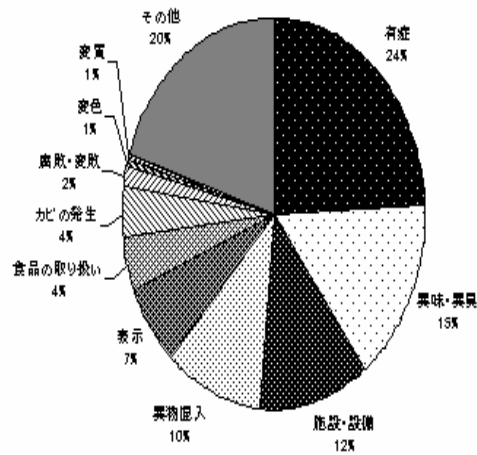
| 報告年月 | 回収品 | 回収理由 | 業種 |
|--------|-----|--------------|---------|
| H20.5 | 菓子 | 異物混入 | 菓子製造業 |
| H20.6 | 乾麺 | 期限表示の誤記載 | 食品販売業 |
| H20.10 | 菓子 | 期限表示の誤記載 | 食品販売業 |
| H20.12 | 菓子 | 衛生管理不備による異常 | 食品輸入販売業 |
| H21.1 | 菓子 | 菓子指導要領不適合のため | 食品輸入販売業 |
| H21.3 | 菓子 | 異物混入 | 菓子製造業 |

(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20年度は前年度の140件を大きく上回る苦情が寄せられた。

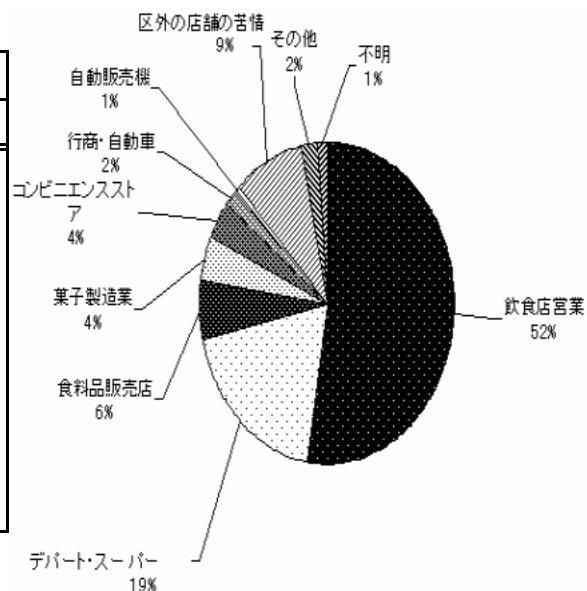
ア 内容別項目数

| | |
|-----------|-----|
| 総 数 | 181 |
| 前 年 度 | 140 |
| 異 物 混 入 | 19 |
| 有 症 苦 情 | 44 |
| 食 品 取 扱 い | 8 |
| 異 味 ・ 異 臭 | 28 |
| 施 設 ・ 設 備 | 21 |
| 表 示 | 12 |
| 腐 敗 ・ 変 敗 | 3 |
| 変 色 | 1 |
| 変 質 | 1 |
| カ ビ の 発 生 | 8 |
| そ の 他 | 36 |



イ 施設別件数

| | |
|-------------------|-----|
| 総 数 | 181 |
| 前 年 度 | 140 |
| 飲 食 店 営 業 | 95 |
| テゝハート・スーパー | 34 |
| 食 料 品 販 売 店 | 11 |
| コ ン ビ ニ エ ン ス ト ア | 7 |
| 菓 子 製 造 業 | 8 |
| 行 商 ・ 移 動 販 売 車 | 3 |
| 区 外 の 店 舗 の 苦 情 | 16 |
| そ の 他 | 7 |



(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 | 105 | 8365 |
| 意見交換会 | 台東区の食はどう守られているか？ ～食品Gメンと語る台東区の食の安全～ | 1 | 32 |
| | 食の安全講座 「和菓子作りと台所の衛生チェック」 | 1 | 15 |
| | 食品表示懇談会 | 1 | 67 |
| 事業者 | 業態別講習会 | 7 | 293 |
| | 食品衛生責任者再教育講習会 | 2 | 328 |
| | 給食調理従事者講習会 | 4 | 249 |
| | その他の講習会 | 51 | 1,550 |
| 消費者 | 食品衛生教室 | 30 | 1,022 |
| | 食品衛生なんでも相談コーナー | 4 | 2,130 |
| | 少年少女実験隊 | 2 | 37 |
| | 健康まつり | 1 | 976 |
| | 消費生活展 | 1 | 1,666 |

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情報を提供した。

- ・「アジサイによる食中毒について」 台東区ホームページ掲載、食品等事業者へ通知
- ・「スッポンのサルモネラ食中毒について」 食品等事業者へ通知
- ・「中国における牛乳へのメラミン混入について」 台東区ホームページ掲載
- ・「非食用事故米穀の不正流通について」 台東区ホームページ掲載
- ・「中国産冷凍インゲンからの農薬検出について」 台東区ホームページ掲載
- ・「食品による窒息事故について」

台東区ホームページ掲載、社会福祉施設・学校・福祉施設所管課へ通知

(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 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

イ 食品販売や製造等の同業組合の協力による衛生管理の推進

従事者の健康チェックや温度管理などの点検記録の記載等を通して、食品等事業者の自主的な衛生管理への取り組みを支援した。

ウ 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、点検票を配布するなど自主衛生管理を支援した。

エ 「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 38名（対象業種：飲食店（一般））

オ 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。

カ 台東区食品衛生自主管理推進店の登録制度

自主的な衛生管理への取り組みを行なっている食品等事業者を食品衛生自主管理推進店として登録し、広く周知していく制度の創設に向けて準備した。

(1 0) 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。(12名)

- ・食品衛生推進員連絡会議 … 年3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13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

(1 1) 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 | 46 | 23 |
| 製菓衛生師免許証 | 5 | 1 |