

### 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「ビル管理法」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 m<sup>2</sup>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、ホルムアルデヒド等の室内空気環境測定、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 10m<sup>3</sup> を超えるもの）及び小規模給水施設（受水槽の有効容量が 10m<sup>3</sup> 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、人間のかげ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		12,338	98	153	1,665	
理 容 所		209	5	19	124	
美 容 所		309	14	8	179	
ク リ ー ニ ン グ 所	一 般	101	2	4	12	
	リネンサプライ	2	-	-		
	取 次 所	186	9	3		
	無店舗取次店	1	-	-		
コインランドリー		79	7	5	87	
公 衆 浴 場	普 通	37	2	4	500	
	その他の1号	162	-	1		
	その他の2号	サウナ	23	1		2
		ヘルスセンター	8	-		-
		スポーツ施設	6	-		-
		その他	17	2		1
旅 館	ホ テ ル	72	4	6	58	
	旅 館 営 業	167	12	10	139	
	簡 易 宿 所	164	3	7	160	
	下 宿	2	-	-	2	
興 行 場	常 設	映 画	9	-	1	47
		演 劇	11	-	-	
		ス ポ ー ツ	-	-	-	
		多 目 的	6	-	-	
		そ の 他	4	1	-	
	仮 設	-	1	1	1	
プ ー ル	許 可	7	-	-	15	
	届 出	33	-	-	32	
温泉利用施設		3	3	3	7	
墓 地 等	墓 地	公営墓地	1	1	-	1
		法人墓地	278	1	-	2
	納 骨 堂	31	1	-	2	
特定建築物 (3,000~10,000㎡)		163	5	2	40	
小 計		2,091	74	77	1,534	
その他の施設	社会福祉施設等				3	
小 計		2,091	74	77	1,537	
水道施設等	専 用 水 道	-	-	1	-	
	簡易専用水道	608	12	8	77	
	小規模給水施設	9,639	12	77	51	
小 計		10,247	24	86	128	

## (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	74	550	332	332	84	76
理 容 所	4	51	10	13	-	4
美 容 所	14	52	28	35	4	4
クリーニング一般	2	9	3	7	-	-
クリーニング取次所	10	4	13	11	1	-
リネンサプライ	-	-	-	1	-	-
コインランドリー	9	12	3	5	-	-
普通公衆浴場	3	81	9	13	8	7
その他の浴場1号	-	166	6	28	38	4
その他の浴場2号	4	11<2>	16	21	6	4
ホテル営業	5	23	38	23	1	2
旅館営業	13	38	61	82	10	18
簡易宿所営業	3	48<1>	92	38	7	12
下宿営業	-	-	1	-	1	1
映 画 館	-	9	4	2	-	-
演 劇 場	-	-	6	4	2	8
スポーツ施設	-	-	-	-	-	-
多目的使用施設	-	-	-	1	-	-
その他の興行場	1	-	3	2	-	1
仮設興行場	1	1	1	4	1	1
許可プール(営業)	-	3<1>	6	11	-	4
届出プール(学校)	-	31	1	-	-	5
温泉利用施設	3	3	2	10	3	-
墓 地	-	5	8	12	1	1
納 骨 堂	2	3	21	7	1	-
火 葬 場	-	-	-	-	-	-
そ の 他	-	-	-	2	-	-

( )内は、手数料免除等件数の再掲

&lt; &gt;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	1,087	413 (701)	58 (83)	
理 容 所	209	24 (24)	- (-)	二酸化炭素濃度、一酸化炭素濃度
美 容 所	309	- (-)	- (-)	
貸おしぼり施設	3	6 (24)	2 (10)	変色・異臭、一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌
普 通 浴 場	37	76 (198)	20 (25)	濁度、大腸菌群、過マangan酸カリウム消費量、レジオネラ属菌
サ ウ ナ 等	54	30 (82)	8 (10)	循環式浴槽：残留塩素濃度
旅 館 業	405	181 (183)	11 (11)	循環式浴槽：レジオネラ属菌 飲料水：残留塩素濃度
興 行 場	30	46 (80)	8 (14)	二酸化炭素濃度、浮遊粉じん、落下細菌
プ ー ル	40	50 (110)	9 (13)	残留塩素濃度、過マangan酸カリウム消費量、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
162	335	28	2	6

エ 苦情処理等

総数	32	
理容所	-	
美容所	5	無資格者の美容行為、器具の消毒
クリーニング所	1	洗濯物の管理について
公衆浴場	13	浴室及び浴槽水の衛生管理、感染症、構造設備、喫煙 等
旅館業	13	客室・浴室・寝具の衛生管理、殺虫消毒 等
興行場	-	
プール	-	

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
1	3

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
2

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	9	1,038
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、 福祉施設、病院 等	1	101
計		10	1,139

(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 <sup>2</sup>	5	76	2	3	103
10,000 m <sup>2</sup> 超	5	35	0	2	

② 立入検査 (建築延面積 3,000～10,000 m<sup>2</sup>)

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	-	遊技場	1	-
百貨店	-	-	店舗	10	1
集会場	3	1	事務所	122	33
図書館	2	-	学校	1	1
博物館	2	-	旅館	16	4
美術館	4	-	総 数	163	40

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	東食健保会館 体育室 (台東区)
参加施設数	71 施設

イ 水道施設

① 受水槽の容量別施設数

容量 (m <sup>3</sup> )	≤10	10< ≤20	20< ≤40	40< ≤60	60< ≤80	80< ≤100	100<	計
件数	9,639	369	178	34	12	4	11	10,247

② 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	222	76	33	22	2	6	33	2	37	433
区ビル管	-	97	9	1	-	-	16	-	6	129
都ビル管	-	20	8	10	-	-	1	1	6	46
総 数	222	193	50	33	2	6	50	3	49	608

③ 簡易専用水道講習会

開催場所	ミレニアムホール
参加施設数	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	17
室内環境診断	18
住まいの室内環境相談	128

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指導・対策を実施。

① ネズミ、衛生害虫防除

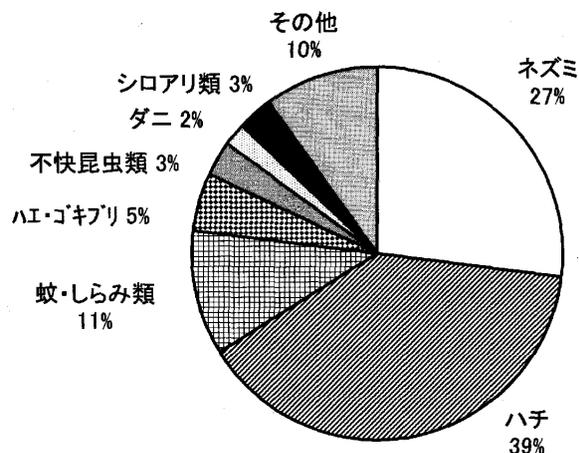
区 分	使用薬剤	数 量	備 考
蚊・ハエ防除	スミチオン乳剤	29 びん	保健所薬剤散布量
ネズミ防除	殺そ剤(※)	117 袋	メリーネコ等
	補そ器等	382 個	粘着シート等

※ 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。

② ネズミ、衛生害虫相談

区 分	相談件数
ネズミ	76
ハチ	108
蚊・しらみ類	31
ハエ・コキブリ	13
不快昆虫類	8
ダニ	4
シロアリ類	9
その他	28
総 数	277

ネズミ、衛生害虫相談件数



オ 生活環境の相談・苦情等

区 分	件 数	内 容
飲料水	68	水質異常、水質検査、維持管理等
その他	11	室内の臭気、井戸水の使用、薬剤散布等

## (5) 獣医衛生業務

### ア 狂犬病予防

狂犬病の発生を未然に防ぐため、狂犬病予防法に基づき、犬の登録及び狂犬病予防注射業務を実施している。毎年4月に注射の通知を飼い主へ直接郵送するとともに、区報・CATV・HP等で周知を図っている。実施にあたっては、4月を「狂犬病予防強化月間」として区内18ヶ所に会場を設け、集合注射を行っている。さらに、未接種犬については、7月に再度督促通知を郵送して、その完全実施に努めている。

また、犬鑑札及び狂犬病予防注射済票については、装着率の向上を図る観点から、小型・軽量化を図り、鑑札は犬型、注射済票はハート型と、従来のものより親しみやすいデザインのものゝを区で考案して、飼い主に交付している。

#### 犬の登録数及び狂犬病予防注射実施数

区 分	17年度	18年度	19年度	20年度	21年度
登 録 頭 数	4,915	5,152	5,546	5,961	6,174
新 規 登 録 数	569	616	697	694	662
注 射 実 施 数	3,762	4,041	4,229	4,550	4,683
こ う 傷 事 故 数	6	8	3	13	3
注 射 接 種 率	78.1%	80.2%	77.9%	78.0%	77.7%

※ 注射接種率：注射済犬／（登録犬－注射猶予犬）（％）

### イ 動物由来感染症対策（Zoonosis 対策）

昨今のペットブームにより、狂犬病はもとより、オウム病や鳥インフルエンザなど、動物由来感染症の正しい知識の普及啓発と対応策が急務となっている。

そこで、区で独自に「愛犬手帳」「愛猫手帳」「愛鳥手帳」を作成し、主に家庭で飼育されているペットからうつる感染症とその予防法を注意喚起するとともに、区内で開催される動物関連イベント等で配布し、衛生対策と普及啓発に努めている。

### ウ 動物の愛護及び管理

家庭動物等の愛護を推進し、動物を通じて心豊かな社会を築くとともに、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。

特に近年、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が急増している。

そこで、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、「飼い主のいない猫の不妊去勢手術費助成事業」を実施している。

毎年11月の健康まつりでは、区内で飼い主のいない猫対策に取り組んでいる住民を対象に講演会を開催し、地域猫ボランティアを育成するとともに、新たに「捨て猫防止パトロール」腕章や、動物の遺棄・虐待防止ポスターを作成して、地域猫活動を支援している。

また同時に、東京都動物愛護推進員と協働して、動物の適正飼養を紹介したパネル展示を行い、健康まつり来場者1,388人に広くアピールした。

また、9月の動物愛護週間には、上野恩賜公園において環境省、東京都、動物愛護団体及び台東区が主催で、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」を開催し、延べ12,314人の来場者を得た。

① 犬の苦情・相談件数

総数	放し飼い	汚物	悪臭	鳴き声	その他
64	3	31	6	4	20

② 猫の苦情・相談件数

総数	汚物	悪臭	鳴き声	その他
99	31	4	4	60

③ 飼い主のいない猫の不妊去勢手術費助成件数

総数	去勢手術	不妊手術	麻酔のみ
245	87	156	2

エ 動物マナー教室

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、実践的な犬のしつけ教室を開催している。

また、子犬の（又はこれから犬を飼う予定の）飼い主を対象とした一日講習会「子犬のしつけ方教室」を年2回開催し、新規登録の推進にもつなげている。

講習会	開催回数	参加頭数	参加者数
犬のしつけ教室	16回（月4日×4ヶ月）	90頭	159人
子犬のしつけ方教室	2回	—	31人

オ 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場合には、区長の許可を受けなければならない。保健所では、これらの施設の衛生を確保するため、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
総数	10	3
畜舎	8	1
動物質原料運搬業	2	2

## 2 食品衛生

### (1) 食品衛生行政の概要

近年、食品をめぐる事件が多発している中、昨年度も飲食チェーン店における腸管出血性大腸菌による食中毒が広域的に発生し、消費者の食の安全に対する関心は依然高い状況にある。

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21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	10,264	13,543	2,471	1,316	1,155	1,356
飲食店営業	7,487	10,506	1,825	992	833	957
旅館・ホテル	193	296	45	16	29	20
バー・キャバレー	239	228	63	43	20	32
一般飲食店	5,317	6,912	1,280	683	597	682
民生食堂	6	6	1	0	1	1
すし屋	236	472	61	24	37	24
そば屋	278	286	57	11	46	20
仕出し屋	41	82	10	5	5	5
弁当屋	220	408	119	93	26	77
そう菜店	224	444	71	39	32	37
コンビニエンスストア等	4	4	1	1	0	0
移動	46	94	3	0	3	1
臨時	522	1,020	89	61	28	49
許可ある集団給食	82	170	11	6	5	9
自動車	42	40	11	10	1	0
自動販売機	8	8	1	0	1	0
天ぷら船	6	7	1	0	1	0
屋形船	23	29	1	0	1	0
喫茶店営業	645	465	142	86	56	151
店舗	101	100	29	22	7	22
自動販売機	542	364	112	63	49	129
自動車	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	
菓 子 製 造 業	565	720	159	110	49	74
パ ン 製 造 業	70	80	26	13	13	5
生 菓 子 製 造 業	188	240	66	47	19	43
その他の菓子製造業	175	156	55	40	15	21
移 動	3	4	0	0	0	0
臨 時	119	232	8	7	1	4
自 動 車	10	8	4	3	1	1
あ ん 類 製 造 業	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類製造業	77	110	23	20	3	17
乳 処 理 業	-	-	-	-	-	-
特別牛乳搾取処理業	0	0	0	0	0	0
乳 製 品 製 造 業	2	2	0	0	0	0
集 乳 業	0	0	0	0	0	0
乳 類 販 売 業	688	782	127	33	94	71
専 業	17	20	7	0	7	4
シ ョ ー ケ ー ス 売 り	458	630	100	22	78	49
自 動 販 売 機	213	132	20	11	9	18
自 動 車	-	-	-	-	-	-
食 肉 処 理 業	28	36	3	1	2	1
食 肉 販 売 業	318	358	83	35	48	39
一 般	117	152	38	13	25	13
包 装	201	206	45	22	23	26
自 動 販 売 機	-	-	-	-	-	-
自 動 車	-	-	-	-	-	-
食 肉 製 品 製 造 業	12	16	3	1	2	0
魚 介 類 販 売 業	315	348	75	35	40	36
一 般	113	144	33	14	19	12
包 装	198	200	41	20	21	23
自 動 車	4	4	1	1	0	1
魚 介 類 せ り 売 業	-	-	-	-	-	-
魚 肉 ね り 製 品 製 造 業	3	4	0	0	0	1
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	4	1	0	1	0
乳 酸 菌 飲 料 製 造 業	-	-	-	-	-	-
氷 雪 製 造 業	-	-	-	-	-	-
氷 雪 販 売 業	16	16	6	1	5	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	-	-	-	-	-	-
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	-	-	-	-	-	-
ソース類製造業	2	1	1	1	0	0
酒類製造業	0	0	0	0	0	0
豆腐製造業	33	78	13	1	12	7
納豆製造業	-	-	-	-	-	-
めん類製造業	34	36	8	0	8	1
そうざい製造業	23	48	0	0	0	1
かん詰又はびん詰食品製造業	2	3	1	0	1	0
添加物製造業	8	8	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	897	1,467	374	249	125	430
行商	14	103	68	68	0	83
菓子	4	8	6	6	/	5
豆腐及びその加工品	2	14	14	14		12
弁当類	5	56	23	23		43
ゆでめん類	0	0	0	0		0
そう菜類	3	21	21	21		19
アイスクリーム類	0	4	4	4		4
魚介類及びその加工品	0	0	0	0		0
つけ物製造業	19	20	2	2	0	3
製菓材料等製造業	1	0	0	0	0	0
粉末食品製造業	7	6	1	0	1	0
そう菜半製品等製造業	10	10	2	1	1	1
調味料等製造業	22	22	0	0	0	0
魚介類加工業	10	10	3	0	3	0
液卵製造業	-	-	-	-	-	-
食料品等販売業	808	1,290	298	178	120	343
一般	454	734	42	9	33	119
包装	301	506	247	161	86	221
自動販売機	14	13	4	3	1	2
自動車	39	37	5	5	0	1
卵選別包装業	6	6	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	3,704	2,849	5	0
許可を要しない食品製造業	123	65	3	0
許可を要しない食品販売業	3,273	2,601	2	0
食器具・容器包装・おもちゃ	224	134	0	0
添加物製造業	0	0	0	0
添加物販売業	84	49	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	22	33	1	0

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	226	419	12	19
ふぐ加工製品販売所	37	16		

(※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	84	158	5	0	
給 食	学校・幼稚園	29	73	0	0
	病院・診療所	1	1	0	0
	工場・事業所	7	19	0	0
	児童福祉施設	28	37	1	0
	社会福祉施設	14	27	4	0
	ボランティア給食	1	0	0	0
	その他	4	1	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21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	4,320	1,186
	調理業	322	871
	製造業	1,779	80
	販売業	2,219	235
収去検体数	総数	903	439
	一般細菌検査	428	106
	0157検査	240	67
	化学検査	235	266

#### イ 違反(不良)品調査

項目	区内発見	区外発見
総数	21	64
異物混入	4	12
表示違反	2	8
その他食品の苦情	2	8
その他	10	17
回収確認	2	12
流通状況	1	7

#### ウ 一斉検査

##### 一斉検査再掲

事業名	実施回数	立入監視数
総数	73	4,568
縁日及び祭礼	18	2,239
山谷地区	8	167
移動営業・弁当行商等	4	65
業態別	34	1,225
その他	9	872

## 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。

- ・ 「ノロウイルス食中毒予防読本」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	1465
集 団 給 食	334
食 品 取 扱 業	1131

### (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、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。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	457
飲 食 店 (焼肉屋、焼鳥屋、居酒屋、レストラン等)	381
食 肉 販 売 業 等	76

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

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	2,394	782	90	538	0	984	0
弁 当 類	316	126	29	145	0	16	0
そ う ざ い 類	466	233	17	157	0	59	0
魚 介 類 等	248	122	3	53	0	70	0
菓 子 類	551	106	7	87	0	351	0
乳 ・ 乳 類 等	102	82	8	4	0	8	0
肉 ・ 卵 類 及 び そ の 加 工 品	278	50	14	46	0	168	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	63	3	0	0	0	60	0
飲 料 ・ 氷 雪 ・ 水	42	8	0	4	0	30	0
冷 凍 食 品	0	0	0	0	0	0	0
め ん 類	90	9	1	10	0	70	0
豆 腐	60	19	11	30	0	0	0
び ん 詰 ・ 缶 詰	62	1	0	0	0	61	0
そ の 他 の 食 品	21	2	0	2	0	17	0
食 品 添 加 物	0	0	0	0	0	0	0
容 器 包 装	74	0	0	0	0	74	0
拭 き 取 り	21	21	0	0	0	0	0
ふ ん 便	0	0	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	423	68	0	255	0	100	0
そうざい類	2	0	0	0	0	2	0
魚介類等	20	0	0	0	0	20	0
菓子類	12	3	0	3	0	6	0
乳・乳製品	7	2	0	5	0	0	0
食肉	35	10	0	25	0	0	0
食肉製品	91	33	0	57	0	1	0
卵	0	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品	27	0	0	0	0	27	0
野菜類及びその加工品	39	4	0	20	0	15	0
清涼飲料水	0	0	0	0	0	0	0
缶詰	24	1	0	7	0	16	0
香辛料	6	2	0	3	0	1	0
ナッツ類	0	0	0	0	0	0	0
調味料	11	1	0	8	0	2	0
はちみつ	34	12	0	22	0	0	0
容器包装	115	0	0	105	0	10	0

※その他の検査項目：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
台東区	218	6	0	212	0	0	0
東京都食品機動監視班	83	15	0	33	0	35	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	5,338 (201)	2,132 (86)	2,042 (111)	894 (4)	69 —
食品	1,373 (78)	487 (40)	463 (35)	416 (3)	7 —
器具	1,571 (45)	706 (34)	587 (11)	242 (0)	36 —
手指	1,652 (66)	500 (3)	914 (62)	233 (1)	5 —
その他	541 (12)	439 (9)	78 (3)	3 (0)	21 —

(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
	675	0	675	1

(エ) 食品表示検査

区分		総数
検査件数		9,382
違反件数		86
違反内容	無表示	23
	期限表示	18
	その他	45

(オ) その他の検査

種類	項目数
黄色ブドウ球菌毒素試験	81
清浄度検査 (ATP拭き取り検査)	642

(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
	食品	拭き取り	ふん便		
455	38	68	136	32	181

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
49	29	48

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	他自治体への依頼数
34	32	46	5

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
3	13	46

### (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 (人)	喫食者 (人)	措 置
6月	飲食店	鶏料理	カンピロバクター・ ジエジエ	19	102	営業停止 取扱改善命令
8月	飲食店 魚介類販売店	海鮮丼及び 宴会コース料理	腸炎ビブリオ	15	不明	営業停止 施設及び取扱改善命令
12月	飲食店	生カキ（宴会料理）	ノロウイルス	15	42	営業停止 施設及び取扱改善命令
1月	飲食店	不明（3日間にかけて 提供された食事）	ノロウイルス	17	不明	営業停止 施設及び取扱改善命令
1月	食料品販売店 つけ物製造業	製造販売したカキ塩 辛（カキキムチ）	ノロウイルス	3	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
12月	ミックスピクルス	インド	販売禁止命令	保存料(安息香酸ナトリウム) の不正使用	食品輸入 販売業
1月	活上海ガニ (養殖)	中国	販売禁止命令	抗菌剤(マラカイトグリーン) 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。

報告月	回収品	回収理由	業 種
10月	梅 干	衛生管理の不備による異常（酵母発生）	販 売 業
12月	菓 子	期限表示の誤記載	販 売 業

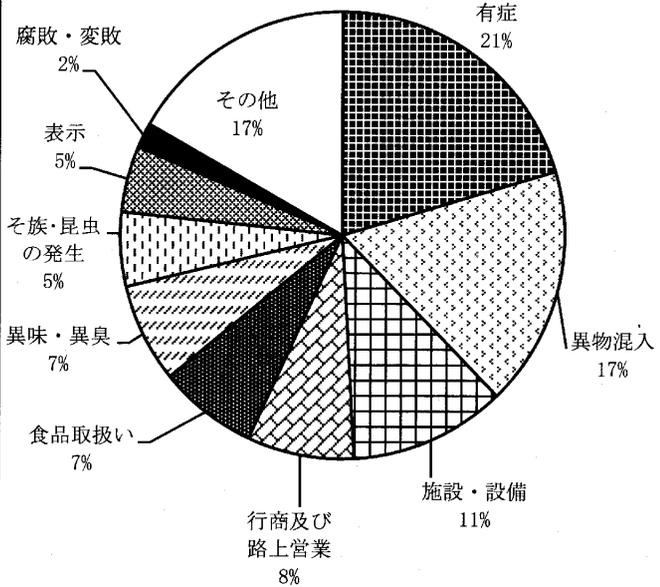
(7) 苦情処理

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21年度は165件の苦情が寄せられた。

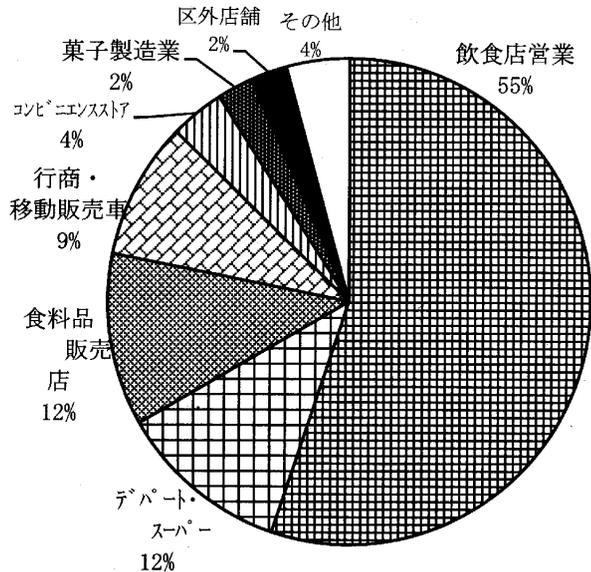
ア 内容別項目数

総数	165
前年度	181
有症苦情	34
異物混入	29
施設・設備	19
行商及び路上営業	13
食品取扱い	12
異味・異臭	12
そ族・昆虫の発生	9
表示	8
腐敗・変敗	3
その他	26



イ 施設別件数

総数	165
前年度	181
飲食店営業	91
食料品販売店	19
デパート・スーパー	19
行商・移動販売車	15
コンビニエンスストア	6
菓子製造業	4
区外の店舗の苦情	4
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	106	8,917
	食品の期限表示改正について ～まずは正しく理解することが必要です～ 食品安全リスクコミュニケーション2009	1	44
	食の安全講座(食品衛生意見交換会) 台東区の食べ物は安全・安心?	1	12
	食の安全講座(食品衛生意見交換会) プリンづくり	1	24
事業者	業態別講習会	29	1,169
	食品衛生責任者再教育講習会	2	238
	給食調理従事者	3	291
	ノロウイルス講習会	1	34
	更新講習会	20	587
	その他の講習会	8	213
消費者	食品衛生教室	33	1,127
	食品衛生なんでも相談コーナー	4	1,830
	少年少女実験隊	1	30
	健康まつり	1	1,226
	消費生活展	1	2,092

### 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。

- ・「食中毒を防ぎましょう!」 広報たいとう 7月20日号掲載
- ・「ノロウイルスにご用心!」 広報たいとう 11月20日号掲載
- ・「くらしと健康～カンピロバクター食中毒～」 CATVにて放映(6月)
- ・「生活便利帳～夏の食中毒予防～」 CATVにて放映(6月)
- ・「くらしと健康～フグ食中毒～」 CATVにて放映(11月)
- ・「生活便利帳～冬の食中毒予防～」 CATVにて放映(11月)
- ・「カンピロバクター食中毒予防について」 区内事業所へ通知
- ・「ノロウイルス食中毒予防について」 病院(患者食提供施設)へ通知

- ・「食べ物による窒息事故を防ぎましょう」 台東区ホームページ掲載
- ・「肉の生食にご注意！」 台東区ホームページ掲載
- ・「気をつけよう！O157！」 台東区ホームページ掲載
- ・「スギヒラタケの摂取について」 台東区ホームページ掲載
- ・「ノロウイルス感染性胃腸炎が流行しています！」 台東区ホームページ掲載

### (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お店を「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 27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 45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。(12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

### (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	67	20
製菓衛生師免許証	3	0