

2. 食 品 衛 生

食品衛生事業は、食品衛生法等の規定に基づき、飲食による衛生上の危害の発生を防止し、区民の健康の保護を図ることを目的としている。区では毎年、区民の意見を参考に豊島区食品衛生監視指導計画を策定し、これに基づき事業を実施している。食品等事業者に対しては、営業の許可、届出の受理、監視指導、食品の検査、衛生講習会等を実施している。特に食中毒、苦情の発生時には、食品等事業者に対して、営業停止処分、改善指導など必要な措置をしている。

また近年は、食の安全、安心を揺るがす事件が多発している。このため、区民に対しても、最新の食品衛生情報、知識を提供するため、講演会、街頭相談等の消費者教育も実施している。

[1] 食品関係営業施設数及び監視指導数

(1) 食品衛生法に規定する営業

食品衛生法に基づき公衆衛生に与える影響が著しい飲食店等の許可及び監視指導を実施している。

区 分		新規(件)	更新(件)	廃業(件)	施 設 数	監視指導数 (件)
年 度						
	18 年 度	1,470	533	1,374	10,067	15,965
	19 年 度	1,452	641	1,522	9,997	16,364
	20 年 度	1,594	946	1,597	9,994	16,589
	21 年 度	1,562	932	1,617	9,939	16,649
	22 年 度	1,473	955	1,628	9,784	15,719
飲 食 店 営 業	旅 館 ・ ホ テ ル	7	11	21	106	90
	バ ー ・ キ ャ バ レ ー	67	22	74	345	385
	一 般 飲 食 店	658	530	721	5,099	6,172
	民 生 食 堂	0	0	0	2	4
	す し 屋	9	33	16	172	339
	そ ば 屋	14	32	22	209	313
	仕 出 し 屋	4	5	6	54	168
	弁 当 屋	121	32	106	267	1,004
	そ う 菜 屋	74	20	82	241	684
	コ ン ビ ニ エ ン ス 等	1	0	0	2	5
	移 動	0	1	2	2	3
	臨 時	2	0	0	7	255
	許 可 あ る 集 団 給 食	14	8	10	152	210
	自 動 車	11	2	9	55	85
	自 動 販 売 機	2	0	0	12	14
	天 ぷ ら 船	0	0	0	0	0
総 数		984	696	1,069	6,725	9,731

区 分		新規(件)	更新(件)	廃業(件)	施 設 数	監視指導数 (件)
喫茶店営業	店 舗	34	8	33	95	173
	自 動 販 売 機	53	50	88	617	337
	自 動 車	0	0	0	0	0
	総 数	87	58	121	712	510
菓子製造業	パ ン 製 造 業	19	8	8	124	368
	生菓子製造業	54	14	55	179	603
	その他の菓子製造業	59	10	40	151	508
	移 動	0	1	0	1	1
	臨 時	0	0	0	1	45
	自 動 車	2	0	3	16	20
	総 数	134	33	106	472	1,545
あ ん 類 製 造 業		0	0	0	1	4
アイスクリーム類製造業		34	7	44	74	278
乳 製 品 製 造 業		1	0	2	7	18
乳類販売業	専 業	0	2	0	19	27
	ショーケース売り	62	52	80	531	801
	自 動 販 売 機	34	22	49	293	153
	自 動 車	0	0	0	0	0
	総 数	96	76	129	843	981
食 肉 処 理 業		1	4	1	27	48
食肉販売業	一 般	12	11	18	109	503
	包 装	56	24	57	304	749
	自 動 販 売 機	0	0	0	0	0
	自 動 車	0	0	0	0	0
	総 数	68	35	75	413	1,252
食 肉 製 品 製 造 業		1	2	2	12	37
魚介類販売業	一 般	11	10	15	105	459
	包 装	48	22	52	279	639
	自 動 車	0	0	0	0	0
	総 数	59	32	67	384	1,098
魚 肉 ね り 製 品 製 造 業		0	0	1	7	18
又は食品の冷蔵業 又は冷蔵業	冷 凍 業	0	0	0	1	0
	冷 蔵 業	0	0	0	0	0
	総 数	0	0	0	1	0

区 分		新規(件)	更新(件)	廃業(件)	施 設 数	監視指導数 (件)
氷 雪 販 売 業		0	2	1	10	7
豆 腐 製 造 業		1	4	3	36	94
納 豆 製 造 業		0	0	0	0	0
め ん 類 製 造 業		3	2	6	29	56
そ う ざ い 製 造 業		4	3	0	29	39
缶 詰 又 は び ん 詰 製 造 業		0	0	0	0	0
添 加 物 製 造 業		0	1	0	1	2
氷 雪 製 造 業	氷 雪 製 造 業	0	0	0	0	0
	〃 (自動角氷製造機)	0	0	0	0	0
	〃 (自動販売機)	0	0	0	0	0
	総 数	0	0	0	0	0
清 涼 飲 料 水 製 造 業		0	0	1	0	1
酒 類 製 造 業		0	0	0	0	0
し ょ う 油 製 造 業		0	0	0	1	0

(2) 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に規定する営業

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き食鳥肉の衛生水準を確保するため、食鳥処理施設の許可及び監視指導を行なっている。

なお、区内の食鳥処理施設はすべて年間処理羽数が30万羽以下の小規模食鳥処理業である。

年度 \ 区分	新規(件)	廃業(件)	施 設 数	監視指導数 (件)
18 年 度	0	2	9	33
19 年 度	1	0	10	38
20 年 度	0	0	10	29
21 年 度	0	1	9	25
22 年 度	0	2	7	32

(3) 食品製造業等取締条例に規定する営業

東京都食品製造業等取締条例に基づき、行商、つけ物製造業等の業種について許可及び監視指導を行なっている。

年 度 \ 区 分		新規(件)	更新(件)	廃業(件)	施 設 数	監視指導数 (件)
18 年 度		154	53	179	929	3,060
19 年 度		203	51	183	949	2,935
20 年 度		227	96	239	937	2,835
21 年 度		288	112	286	939	3,146
22 年 度		301	83	281	959	2,724
行 商	菓 子	70		58	38	73
	豆腐及びその加工品	10		10	5	23
	弁 当 類	31		39	12	113
	ゆ で め ん 類	0		0	0	0
	そ う 菜 類	14		16	8	54
	アイスクリーム類	0		0	0	4
	魚介類及びその加工品	11		5	6	22
	総 数	136		128	69	289
つ け 物 製 造 業		2	0	1	9	6
製菓材料等製造業		0	0	0	1	0
粉末食品製造業		1	0	0	3	4
そう菜半製品等製造業		1	1	0	9	7
調味料等製造業		1	0	2	16	14
魚 介 類 加 工 業		4	1	3	7	18
液 卵 製 造 業		0	0	0	0	0
食 料 品 等 販 売 業	一 般	91	67	117	614	1,374
	包 装	47	13	22	171	977
	自 動 販 売 機	13	1	6	43	25
	自 動 車	5	0	2	13	9
	総 数	156	81	147	841	2,385
卵 選 別 包 装 業		0		0	4	1

(5) ふぐ取扱い規制条例に規定する営業（ふぐ取扱所、ふぐ加工製品販売所）

東京都ふぐの取扱い規制条例に基づき、ふぐ取扱所の認証及び監視指導を行なっている。特に冬期において、死亡率の高いふぐによる食中毒の未然防止に努めている。

年度	区分	新規(件)	廃業(件)	施設数	監視指導数(件)
18年度		28	22	177	508
19年度		21	25	173	489
20年度		37	33	177	659
21年度		24	25	176	392
22年度		20	26	170	454
	ふぐ取扱所	11	16	117	345
	ふぐ加工製品販売所	9	10	53	109

(6) 食品衛生法施行細則に規定する営業

法、条例の適用を受けない食品製造業、食品販売業等については、食品の安全確保のため豊島区食品衛生法施行細則により営業の届出の受理及び監視指導を行なっている。

年度	区分	報告件数(件)	廃業(件)	施設数	監視指導数(件)	
18年度		4	1	3,366	6,799	
19年度		8	3	3,371	6,737	
20年度		9	3	3,377	6,340	
21年度		11	4	3,384	6,314	
22年度		7	4	3,387	6,330	
食品製造業 許可を要しない	製粉・精米・製麦業	0	0	132	41	
	つけ物製造業	0	0	5	6	
	その他	一般食品	1	0	57	57
		乳肉食品	0	0	2	2
	総数	1	0	196	106	
食品販売業 許可を要しない	魚介類加工品販売業	0	0	316	673	
	乳製品販売業	0	0	476	624	
	アイスクリーム類販売業	0	1	294	623	
	野菜果物販売業	0	0	403	606	
	菓子(パンを含む)販売業	6	3	753	1,746	
	主食販売業	0	0	148	402	

年度		区分	報告件数 (件)	廃業(件)	施設数	監視指導数 (件)
食品販売業 許可を要しない		酒類・調味料販売業	0	0	235	562
		その他の食品販売業	0	0	222	743
		総 数	6	4	2,847	5,979
・食器具容器包装 おもちゃ		食器具容器包装製造業	0	0	3	3
		食器具容器包装販売業	0	0	52	57
		おもちゃ製造業	0	0	1	0
		おもちゃ販売業	0	0	27	60
		総 数	0	0	83	120
		添加物製造業	0	0	9	0
		添加物販売業	0	0	252	125

[2] 食品・器具・容器包装等の検査

(1) 収去検査

食品衛生法で規格基準の定められている食品等、また東京都において措置基準の設けられている食品等を収去検査し、安全確保に努めている。

なお豊島区では平成9年度から豊島区食品衛生検査業務管理要綱に基づき検査を行なっている。

① 細菌検査（ウイルスを含む）

食中毒等の未然防止のため、細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、サルモネラ、セレウス、カンピロバクター、O157等の検査を行なっている。

なお、「否」は食品衛生法違反、「不良」は国の衛生規範・東京都の措置基準等に適合しないものである。

(単位：件)

年 度	区 分	検体数	都健康安全研究センター			区衛生検査担当			登録検査機関	
			総数	否	不良	総数	否	不良	総数	参考
18 年 度		412	29	0 (0%)	1 (3%)	373	0 (0%)	48 (12.9%)	10	10
19 年 度		472	33	0 (0%)	0 (0%)	432	0 (0%)	26 (6%)	7	7
20 年 度		407	23	0 (0%)	0 (0%)	376	0 (0%)	26 (6.9%)	8	8
21 年 度		416	10	0 (0%)	0 (0%)	372	0 (0%)	23 (6.2%)	34	34
22 年 度		426	10	0 (0%)	0 (0%)	377	0 (0%)	32 (8.6%)	39	39
	魚 介 類	43	0	0	0	33	0	5	10	10
	魚介類加工品	8	0	0	0	8	0	0	0	0
	冷 凍 食 品	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	肉・肉類及び同加工品	24	5	0	0	19	0	0	0	0
	乳・乳製品	5	5	0	0	0	0	0	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	18	0	0	0	18	0	4	0	0
	穀類・同加工品	4	0	0	0	4	0	3	0	0
	野菜類・果実及び同加工品	32	0	0	0	32	0	1	0	0
	菓 子 類	35	0	0	0	35	0	2	0	0
	清涼飲料水	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	酒 精 飲 料	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	氷 雪 ・ 水	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	かん詰・びん詰食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	そう菜及びその半製品	91	0	0	0	91	0	6	0	0
	弁 当 類	106	0	0	0	106	0	11	0	0
	そ の 他 の 食 品	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	添 加 物	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	拭 取 り ・ 検 便	60	0	0	0	31	0	0	29	29

② 化学検査

食品及び器具、容器包装等について食品添加物、酸価、過酸化物質、揮発性塩基窒素、重金属等の検査を行なっている。

なお、「否」は食品衛生法違反、「不良」は国の衛生規範・東京都の措置基準等に適合しないものである。

(単位：件)

年度	区分	検体数	検査項目数							
			都健康安全研究センター		区衛生検査担当			登録検査機関		
			総数	否	総数	否	不良	総数	否	
18年度		255	1,480	22	2 (9.1%)	1,453	3 (0.3%)	0 (0%)	5	0 (0%)
19年度		201	1,006	20	0 (0%)	547	0 (0%)	0 (0%)	439	0 (0%)
20年度		192	1,095	20	0 (0%)	640	4 (0.2%)	0 (0%)	435	0 (0%)
21年度		189	1,146	20	0 (0%)	641	0 (0%)	0 (0%)	485	0 (0%)
22年度		188	1,049	20	0 (0%)	634	0 (0%)	0 (0%)	395	3 (0.8%)
	魚介類	20	60	0	0	60	0	0	0	0
	魚介類加工品	12	120	0	0	120	0	0	0	0
	冷凍食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	肉・肉類及び同加工品	14	51	0	0	51	0	0	0	0
	乳・乳製品	6	27	20	0	0	0	0	7	0
	アイスcream類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	穀類・同加工品	14	92	0	0	70	0	0	22	1
	野菜類・果実及び同加工品	22	142	0	0	28	0	0	114	0
	菓子類	39	176	0	0	121	0	0	55	1
	清涼飲料水	1	9	0	0	0	0	0	9	0
	酒精飲料	1	5	0	0	0	0	0	5	0
	氷雪・水	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	かん詰・びん詰食品	15	130	0	0	0	0	0	130	1
	そう菜及びその半製品	37	184	0	0	184	0	0	0	0
	弁当類	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の食品	7	53	0	0	0	0	0	53	0
	添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	器具・容器包装・玩具	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(2) 簡易検査

調理器具、従業員の手指、食品について、衛生水準の維持・向上を図るため、現場等で簡易検査を行ない、その結果に基づき食品・器具類の取扱、施設の管理等について指導している。

① 細菌検査

スタンプスプレッド法による、大腸菌群、ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、セレウス、サルモネラ等の検査を行なっている。なお、「不良」とは細菌が1個以上検出した場合をいう。

(単位：件)

年度 \ 区分	総 数	適	不 良
18 年 度	4,158	2,692 (65%)	1,466 (35%)
19 年 度	4,683	3,478 (74%)	1,205 (26%)
20 年 度	4,321	3,044 (70%)	1,277 (30%)
21 年 度	3,774	2,477 (66%)	1,297 (34%)
22 年 度	3,292	2,194 (67%)	1,098 (33%)
食 品	890	598 (67%)	292 (33%)
器 具 類	1,216	860 (71%)	356 (29%)
手 指	1,186	736 (62%)	450 (38%)

② 化学検査等

検鏡等による目視確認、官能検査、簡易な鮮度検査等を行なっている。

(単位：件)

年度 \ 区分	総 数
18 年 度	10
19 年 度	3
20 年 度	18
21 年 度	12
22 年 度	6
食 品	2
器 具 類	0
そ の 他	4

[3] 特別監視指導

(1) 夏季一斉監視

夏季は高温多湿で食中毒の多発時期である。このため、6月1日から8月31日までの期間に、食中毒の原因となりやすい食品の収去検査と業種別の一斉監視を都区共同で行ない、また講習会を実施し食中毒の未然防止に努めている。

特に、O157、ノロウイルスによる食中毒発生防止の観点から、学校給食等の大規模調理施設への監視指導及び衛生教育を重点的に行なった。

監視件数	7,480件	
収去検体数（不良又は否となった検体数）	細菌検査数	119（19）
	化学検査数	45（0）
講習会実施数（参加人数）	29回（1,296名）	

（注1）収去検体数は「[2]食品・器具・容器包装等の検査(1)収去検査」検査数の再掲。

（注2）「否」は食品衛生法違反、「不良」は国の衛生規範・東京都の措置基準等に適合しないもの。

(2) 歳末一斉監視

年末年始には多種類の食品が短期間に大量に流通するので、食品の取扱いが不衛生になりがちである。このため、11月から年末にかけて正月食品などの製造業、販売業の一斉監視及び収去検査を都区共同で行なっている。

監視件数	5,044件	
収去検体数（不良又は否となった検体数）	細菌検査数	35(1)
	化学検査数	40(0)
講習会実施数（参加人数）	13回（692名）	

（注1）収去検体数は「[2]食品・器具・容器包装等の検査(1)収去検査」検査数の再掲。

（注2）「否」は食品衛生法違反、「不良」は国の衛生規範・東京都の措置基準等に適合しないもの。

(3) 休日、夜間営業施設監視

土日、祝日には、縁日・祭礼等で臨時営業等の施設が多く出店している。これらの施設についても監視指導を行なっている。

また、ふぐ取扱所等の営業施設については夜間にかけて監視指導を行なっている。

休日、夜間監視指導件数 8回 656件

(4) 表示指導

食品の表示は、消費者が食品を選択するうえで、貴重な情報源となっている。このため、食品衛生法では、包装された加工食品に、食品添加物・アレルギー物質・遺伝子組換え食品・期限表示・保存方法等の表示を義務付けている。不適正な表示の食品が流通することのないように日常より監視指導を行なっている。

(単位：件)

年 度		区 分	監視指導数
18 年 度			15,072
19 年 度			16,231
20 年 度			15,681
21 年 度			15,254
22 年 度			16,007
違 反 件 数	内 容	総 数	159
		無 表 示	26
		期 限 表 示	29
		所 在 地 ・ 氏 名	53
		添 加 物	10
		そ の 他	41

(注) 表中「その他」は、JAS法・薬事法・健康増進法等の違反によるものも含む。

(5) 輸入食品対策

食生活の多様化などにより、国内で消費される食品のうち、輸入食品は、カロリーベースで6割を占めている。そのため、輸入食品の監視及び収去検査を実施し、その安全性確保に努めている。

① 細菌検査の結果

収去した食品の検査を実施した。なお「否」は食品衛生法違反、「不良」は国の衛生規範・東京都の措置基準等に適合しないものである。

(単位：件)

年 度	区 分	検 体 数	都立健康安全研究センター			区 衛 生 検 査 担 当		
			総 数	否	不 良	総 数	否	不 良
18 年 度		1	0	- (0%)	- (0%)	1	0 (0%)	0 (0%)
19 年 度		2	0	- (0%)	- (0%)	2	0 (0%)	0 (0%)
20 年 度		0	0	- (0%)	- (0%)	0	- (0%)	- (0%)
21 年 度		2	0	- (0%)	- (0%)	2	0 (0%)	0 (0%)
22 年 度		3	0	- (0%)	- (0%)	3	0 (0%)	0 (0%)
	魚 介 類	3	0	0	0	3	0	0
	魚 介 類 加 工 品	0	0	0	0	0	0	0
	冷 凍 食 品	0	0	0	0	0	0	0
	肉・肉類及び同加工品	0	0	0	0	0	0	0
	乳・乳製品	0	0	0	0	0	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0
	穀類・同加工品	0	0	0	0	0	0	0
	野菜類・果実及び同加工品	0	0	0	0	0	0	0
	菓 子 類	0	0	0	0	0	0	0
	清 涼 飲 料 水	0	0	0	0	0	0	0
	酒 精 飲 料	0	0	0	0	0	0	0
	氷 雪 ・ 水	0	0	0	0	0	0	0
	かん詰・びん詰食品	0	0	0	0	0	0	0
	そう菜及びその半製品	0	0	0	0	0	0	0
	弁 当 類	0	0	0	0	0	0	0
	そ の 他 の 食 品	0	0	0	0	0	0	0
	添 加 物	0	0	0	0	0	0	0
	拭 取 り ・ 検 便	0	0	0	0	0	0	0

(注)表の数値は「[2]食品・器具・容器包装等の検査」の内、輸入食品に係る再掲。

② 化学検査の結果

収去した食品の検査を実施した。なお「否」は食品衛生法違反、「不良」は国の衛生規範・東京都の措置基準等に適合しないものである。

(単位：件)

年度	区分	検体数	検査項目数							
			都健康安全研究センター		区衛生検査担当			登録検査機関		
			総数	否	総数	否	不良	総数	否	
18年度		38	456	0	0 (0%)	451	2 (0.4%)	0 (0%)	5	0 (0%)
19年度		40	303	0	0 (0%)	7	0 (0%)	0 (0%)	296	0 (0%)
20年度		37	305	0	0 (0%)	0	0 (0%)	0 (0%)	305	0 (0%)
21年度		42	376	0	0 (0%)	7	0 (0%)	0 (0%)	369	0 (0%)
22年度		55	399	0	0 (0%)	4	0 (0%)	0 (0%)	395	3 (0.8%)
	魚介類	1	3	0	0	3	0	0	0	0
	魚介類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	冷凍食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	肉・肉類及び同加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳・乳製品	1	7	0	0	0	0	0	7	0
	アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	穀類・同加工品	4	22	0	0	0	0	0	22	1
	野菜類・果実及び同加工品	19	115	0	0	1	0	0	114	0
	菓子類	6	55	0	0	0	0	0	55	1
	清涼飲料水	1	9	0	0	0	0	0	9	0
	酒精飲料	1	5	0	0	0	0	0	5	0
	氷雪・水	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	かん詰・びん詰食品	15	130	0	0	0	0	0	130	1
	そう菜及びその半製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	弁当類	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の食品	7	53	0	0	0	0	0	53	0
	添加物	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	器具・容器包装・玩具	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(注) 表の数値は「[2]食品・器具・容器包装等の検査」の内、輸入食品に係る再掲。

[4] 食中毒・苦情

食中毒・苦情の届出のあった場合にはその原因施設及び食品等の調査を行なっている。また原因が営業者にある場合には、施設及び食品等の取扱いについて改善指導の措置を行ない、事故の再発防止に努めている。

(1) 食中毒

食中毒が発生した場合は、原因施設・原因食品・原因物質を究明し、再発防止のために速やかに対処している。

□食中毒の発生状況（過去5年間）

年 度	区 分	発生件数(件)	患者数(人)
18 年 度		5	88
19 年 度		5	24
20 年 度		3	21
21 年 度		7	46
22 年 度		6	124

□内訳

区分 年度	発生年月日	患者数 (人)	原因食品	原因物質
18	18. 4. 22	13	会食料理(不明)	ノロウイルス
	18. 7. 29	4	会食料理(不明)	カンピロバクター・ジェジュニ
	18. 8. 16	3	弁当	セレウス菌
	18. 12. 9	37	会食料理(不明)	ノロウイルス
	18. 12. 16	31	弁当	ノロウイルス
19	19. 6. 23	5	寿司	黄色ブドウ球菌
	19. 6. 28	4	不明	サルモネラ・エンテリティディス
	19. 8. 10	1	刺身	アニサキス
	19. 8. 16	3	会食料理(不明)	カンピロバクター・ジェジュニ
	20. 1. 15	11	会食料理(不明)	ノロウイルス
20	20. 4. 19	12	会食料理(不明)	カンピロバクター・ジェジュニ及びコリ
	20. 6. 27	4	会食料理(不明)	カンピロバクター・ジェジュニ
	20. 8. 4	5	まかない食(焼きおにぎり)	黄色ブドウ球菌
21	21. 5. 24	6	会食料理(不明)	カンピロバクター・ジェジュニ
	21. 7. 26	4	弁当、惣菜	サルモネラ・エンテリティディス
	21. 12. 6	11	寿司	不 明
	22. 1. 24	12	給食	ノロウイルス
	22. 2. 1	5	会食料理(不明)	ノロウイルス
	22. 3. 3	2	会食料理(不明)	ノロウイルス
	22. 3. 13	6	会食料理(不明)	ノロウイルス
22	22. 8. 6	2	弁当	黄色ブドウ球菌
	22. 9. 5	18	会食料理(不明)	ノロウイルス
	22. 11. 22	1	寿司	アニサキス
	22. 11. 27	3	会食料理(不明)	カンピロバクター・ジェジュニ及びコリ
	23. 2. 11	64	弁当	ノロウイルス
	23. 3. 11	36	給食	ノロウイルス

(2) 食中毒関連調査

区外で調査している食中毒事故について、関係保健所からの依頼により、区内の患者及び施設の調査を行なっている。

□食中毒関連調査件数

年 度 \ 区 分	調 査 件 数(件)	調 査 対 象 者 数(人)
18 年 度	27	188
19 年 度	52	38
20 年 度	47	107
21 年 度	42	45
22 年 度	44	86

(3) 感染症関連調査

保育園・学校・高齢者福祉施設等で集団的に嘔吐・下痢等の症状を呈している患者が発生した場合、健康推進課と連携して原因施設・食品・患者等の調査を行なっている。

件 数	調 査 件 数(件)	調 査 対 象 者 数(人)
20 年 度	9	629
21 年 度	2	138
22 年 度	4	457

(注) 調査の結果、感染症と決定した件数を計上している。

(4) 苦情処理

苦情には、異物混入、腐敗・変敗、カビの発生など食品に関するものと、取扱いや施設に関するものがある。「有症苦情」とは、食品の喫食によりなんらかの症状を呈したが、原因施設・原因食品等の特定ができなかったものである。

(単位：件)

年 度 \ 区 分	苦 情 処 理 数	
18 年 度	142	
19 年 度	204	
20 年 度	238	
21 年 度	178	
22 年 度	157	
	異 物 混 入	21
	有 症 苦 情	42
	腐 敗 ・ 変 敗	0
	カ ビ の 発 生	3
	異 味 ・ 異 臭	9
	取 扱 不 良	9
	施 設 不 良	22
	そ の 他	51

(5) 食中毒・苦情に伴う検査

食中毒・苦情の届出により原因究明のため、食品、調理器具、従業員の手指、患者のふん便等の検査を実施した。

(単位：件)

年 度		区 分	検 体 数	検 体 数	
				都立健康安全研究センター	区 衛 生 検 査 担 当
18 年 度			1,126	1,113	13
19 年 度			826	795	31
20 年 度			712	677	35
21 年 度			583	560	23
22 年 度			902	878	24
細菌 ウイルス 化学	細 菌	食品・水	108	90	18
		拭き取り（器具・手指等）	121	121	0
		ふん便・吐物等	241	241	0
		その他	71	70	1
	ウ イ ル ス	食品・水	47	47	0
		拭き取り（器具・手指等）	0	0	0
		ふん便・吐物等	264	264	0
		その他	30	30	0
	化 学	食品・水	5	0	5
		容器・器具	0	0	0
		その他	15	15	0

[5] 行政処分

処分年月日	業種	処分内容	処分理由
18. 1. 30	飲食店営業	営業停止7日間	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項の違反）
18. 5. 8	飲食店営業	営業停止7日間	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項の違反）
18. 5. 15	食料品等販売業	販売禁止命令	指定外食品添加物の検出（食品衛生法第10条の違反）
18. 8. 22	飲食店営業	営業停止7日間	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項、第51条の違反）
18. 8. 23	飲食店営業	営業停止7日間	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項の違反）
18. 12. 15	飲食店営業	営業停止7日間	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項、第51条の違反）
18. 12. 25	飲食店営業	営業停止7日間	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項、第51条の違反）
19. 7. 4	飲食店営業	営業停止7日間	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項、第51条の違反）
19. 8. 14	魚介類販売業	営業停止3日間	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項の違反）
19. 9. 3	飲食店営業	営業停止7日間	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項の違反）
20. 2. 7	飲食店営業	営業停止7日間	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項、第51条の違反）
20. 5. 9	飲食店営業	営業停止7日間	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項の違反）
20. 7. 14	飲食店営業	営業停止7日間	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項、第51条の違反）
21. 6. 5	飲食店営業	営業停止7日間	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項の違反）
21. 8. 12	飲食店営業	営業停止7日間	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項、第51条の違反）
21. 12. 14	飲食店営業	営業停止3日間 （自粛4日間）	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項の違反）
22. 2. 5	飲食店営業	営業停止5日間 （自粛2日間）	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項の違反）
22. 2. 15	飲食店営業	営業停止5日間 （自粛2日間）	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項の違反）
22. 3. 15	飲食店営業	営業停止3日間 （自粛5日間）	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項の違反）
22. 3. 30	飲食店営業	営業停止4日間 （自粛3日間）	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項の違反）
22. 9. 17	飲食店営業	営業停止3日間 （自粛4日間）	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項、第51条の違反）
22. 11. 30	飲食店営業	営業停止3日間	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項の違反）
22. 12. 14	飲食店営業	営業停止4日間 （自粛3日間）	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項、第51条の違反）
23. 2. 18	飲食店営業	営業停止6日間 （自粛1日間）	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項の違反）
23. 3. 16	飲食店営業	営業停止4日間 （自粛3日間）	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項の違反）

[6] 食品衛生講習会

(1) 食品取扱従事者に衛生知識の向上のため業種別に講習会を行なっている。また、消費者を対象に街頭相談等を行ない食品衛生思想の普及にも努めている。

年度	区分	食品関係営業者		消費者	
		回数(回)	参加者数(人)	回数(回)	参加者数(人)
18年度		70	5,049	21	1,033
19年度		61	4,212	14	728
20年度		65	4,232	17	1,006
21年度		60	3,424	16	1,291
22年度		64	3,589	24	1,281

(2) リスクコミュニケーション

豊島区食品衛生監視指導計画の策定に当たっては、豊島区のパブリックコメント制度により、消費者及び事業者からの意見を反映し、その過程の公正性及び透明性を確保している。

[7] 食の安全推進事業

広く区民に食の安全を普及・啓発するため、外部講師による最新の情報の提供を目的とした講演会及び区内小中学校から食の安全をテーマに募集したポスターとパネルの展示を行なっている。

また豊島区池袋食品衛生協会との共催により、街頭相談及び本庁舎への懸垂幕の掲示を行なっている。

(単位：人)

年度	内 容	参加人数
19年度	講演会・パネルディスカッション	154
	街頭相談	120
20年度	講演会	167
	街頭相談	88
21年度	講演会	226
	街頭相談	354
22年度	講演会	116
	街頭相談	358

(注) [6]の「食品衛生講習会」の再掲。

[8] 食品衛生優良施設表彰

食品関連施設のうち、設備が適正であるばかりでなく、常に衛生水準の維持向上に努め、他の模範となる施設に、区長から表彰を行なっている。

年度	区分	表彰施設数
18年度		7
19年度		7
20年度		7
21年度		5
22年度		7

[9] 食品衛生推進員制度

食品衛生法第61条第2項の規定及び豊島区食品衛生推進員設置要綱により、食品等事業者の自主管理の推進及び区が行なう食品の安全確保事業の推進に協力する民間協力者を、区長が推進員として任期2年で委嘱している。

年 度	内 容	回 数(回)	人 数(人)
19 年 度	講習会講師	7	(※) 593
	食品衛生推進員講習会・受講	2	26
	食品衛生推進会議	2	27
20 年 度	講習会講師	13	(※) 1,021
	食品衛生推進員講習会・受講	2	27
	食品衛生推進会議	2	26
21 年 度	講習会講師	13	(※) 801
	食品衛生推進員講習会・受講	2	29
	食品衛生推進会議	3	44
22 年 度	講習会講師	10	(※) 555
	食品衛生推進員講習会・受講	2	26
	食品衛生推進会議	3	39

(※) 「人数」は講習会受講者数。

[10] 調理師・製菓衛生師免許

都知事からの委任を受け、免許の申請、書換え、再交付等の経由事務を行なっている。

□取り扱い件数

(単位：件)

年度 \ 区分	総数	新規	書換	再交付
18年度	126	103	7	16
19年度	126	107	8	11
20年度	137	109	9	19
21年度	100	76	8	16
22年度	123	98	9	16
調理師	117	93	8	16
製菓衛生師	6	5	1	0