

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。区では毎年度、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、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、講習会、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 年 度		新規申請件数 (件)	更新申請件数 (件)	廃業届出件数 (件)	施設数	監視指導数 (件)
24 年 度		1,417	721	1,475	9,733	15,036
25 年 度		1,481	790	1,447	9,767	14,138
26 年 度		1,499	840	1,336	9,930	15,907
27 年 度		1,555	897	1,520	9,965	15,678
28 年 度		1,475	868	1,496	9,944	15,785
飲 食 店 営 業	旅 館 ・ ホ テ ル	3	15	3	97	151
	バー・キャバレー	96	22	62	493	436
	一 般 飲 食 店	617	440	652	5,174	7,993
	民 生 食 堂	0	0	0	1	0
	す し 屋	10	21	11	153	374
	そ ば 屋	13	23	16	180	400
	仕 出 し 屋	4	4	7	48	204
	弁 当 屋	75	27	81	228	800
	そ う 菜 屋	75	40	73	249	451
	コンビニエンス等	1	0	2	3	2
	移 動	1	0	0	2	0
	臨 時	1	1	1	13	519
	許可ある集団給食	6	10	12	149	339
	自 動 車	20	3	6	91	37
	自 動 販 売 機	14	1	11	65	25
	天 ぷ ら 船	0	0	0	0	0
	総 数	936	607	937	6,946	11,731

区 分		新規申請件数 (件)	更新申請件数 (件)	廃業届出件数 (件)	施設数	監視指導数 (件)
喫茶店営業	店 舗	72	4	72	99	222
	自 動 販 売 機	25	50	69	444	90
	自 動 車	0	0	1	3	3
	総 数	97	54	142	546	315
菓子製造業	パ ン 製 造 業	12	19	17	131	269
	生 菓 子 製 造 業	51	14	52	172	334
	その他の菓子製造業	66	15	69	207	186
	移 動	0	0	0	1	0
	臨 時	1	0	0	2	102
	自 動 車	3	0	1	16	0
	総 数	133	48	139	529	891
あ ん 類 製 造 業		0	1	0	1	4
アイスクリーム類製造業		69	3	67	85	256
乳 製 品 製 造 業		1	1	3	3	10
乳類販売業	専 業	1	2	1	15	2
	シ ョ ー ケ ー ス 売 り	63	42	63	551	492
	自 動 販 売 機	17	24	23	235	54
	自 動 車	1	0	0	1	8
	総 数	82	68	87	802	556
食 肉 処 理 業		1	3	2	26	53
食肉販売業	一 般	8	10	12	93	225
	包 装	76	22	55	367	714
	自 動 販 売 機	0	0	0	0	0
	自 動 車	1	0	0	1	0
	総 数	85	32	67	461	939
食 肉 製 品 製 造 業		1	3	0	12	17
魚介類販売業	一 般	8	12	12	100	369
	包 装	50	20	31	338	499
	自 動 車	1	0	0	1	1
	総 数	59	32	43	439	869
魚 肉 ね り 製 品 製 造 業		0	2	0	8	4
又は食品の冷凍 冷蔵業	冷 凍 業	0	0	0	2	0
	冷 蔵 業	0	0	0	0	0
	総 数	0	0	0	2	0

区 分		新規申請件数 (件)	更新申請件数 (件)	廃業届出件数 (件)	施設数	監視指導数 (件)
清 涼 飲 料 水 製 造 業		0	0	0	0	0
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
氷 雪 販 売 業		0	1	0	8	3
し ょ う 油 製 造 業		0	0	0	0	0
ソ ー ス 類 製 造 業		1	0	0	1	1
酒 類 製 造 業		0	0	0	0	0
豆 腐 製 造 業		0	6	4	22	46
納 豆 製 造 業		0	0	0	0	0
め ん 類 製 造 業		4	4	4	20	36
そ う ざ い 製 造 業		6	3	1	31	54
缶 詰 又 は び ん 詰 製 造 業		0	0	0	0	0
添 加 物 製 造 業		0	0	0	2	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	新規申請件数 (件)	廃業届出件数 (件)	施設数	監視指導数 (件)
24 年 度	0	0	8	28
25 年 度	0	0	8	23
26 年 度	1	2	7	21
27 年 度	0	0	7	19
28 年 度	0	0	7	15

(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。

区 分 年 度		新規申請件数 (件)	更新申請件数 (件)	廃業届出件数 (件)	施設数	監視指導数 (件)
24 年 度		216	66	229	954	2,401
25 年 度		202	68	182	974	2,085
26 年 度		187	77	201	960	2,331
27 年 度		203	89	233	930	2,286
28 年 度		205	83	188	947	2,236
行 商	弁当等人力販売業	2	0	0	8	25
	菓 子	43		34	22	2
	豆腐及びその加工品	0		0	0	0
	ゆ で め ん 類	0		0	0	0
	アイスクリーム類	0		0	0	0
	魚介類及びその加工品	4		4	4	22
	総 数	49	0	38	34	49
つ け 物 製 造 業		3	1	1	8	7
製 菓 材 料 等 製 造 業		1	0	0	2	5
粉 末 食 品 製 造 業		0	0	0	3	0
そ う 菜 半 製 品 等 製 造 業		5	2	5	13	33
調 味 料 等 製 造 業		1	1	0	13	12
魚 介 類 加 工 業		5	1	6	8	5
液 卵 製 造 業		0	0	0	0	0
食 料 品 等 販 売 業	一 般	93	54	92	633	1,453
	包 装	39	19	43	180	613
	包 装 (一 時 販 売)	0	0	0	2	0
	自 動 販 売 機	7	5	2	45	30
	自 動 車	2	0	0	3	29
	総 数	141	78	137	863	2,125
卵 選 別 包 装 業		0		1	3	0

平成13年に食品製造業等取締条例が改正され、本施設が規定された。届出の受理及び監視指導を実施している。

(注) 規模欄のⅠ、Ⅱ及びⅢについては、施設ごとの供給食数に応じた分類である。

Ⅰ…1回20食以上50食未満又は1日50食以上125食未満の食事を供給する事業者

Ⅱ…1回50食以上300食未満又は1日125食以上750食未満の食事を供給する事業者

Ⅲ…1回300食以上又は1日750食以上の食事を供給する事業者

(5) ふぐの取扱い規制条例に規定する営業

(ふぐ取扱所、ふぐ加工製品取扱施設)

東京都ふぐの取扱い規制条例に基づき、ふぐ取扱所の認証申請、ふぐ加工製品取扱施設の届出の受理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		新規件数 (件)	廃業件数 (件)	施設数	監視指導数 (件)
24年度		220	21	313	373
25年度		53	30	336	370
26年度		29	14	351	300
27年度		16	22	345	346
28年度		34	30	349	353
	ふぐ取扱所	3	12	89	148
	ふぐ加工製品取扱施設	31	18	260	205

(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		届出件数 (件)	廃業件数 (件)	施 設 数	監視指導数 (件)
24 年 度		21	18	3,391	5,765
25 年 度		23	7	3,407	5,283
26 年 度		23	28	3,402	4,324
27 年 度		13	2	3,416	4,499
28 年 度		4	38	3,383	4,613
食品製造業 許可を要しない	製粉・精米・製麦業	0	16	116	52
	つ け 物 製 造 業	0	3	15	17
	その他 一 般 食 品	1	14	46	144
	乳 肉 食 品	0	0	3	1
	総 数	1	33	180	214
食品販売業 許可を要しない	魚介類加工品販売業	0	0	314	396
	乳 製 品 販 売 業	0	0	476	387
	アイスクリーム類販売業	0	0	301	283
	野 菜 果 物 販 売 業	0	0	403	398
	菓子（パンを含む）販売業	0	1	768	1,089
	主 食 販 売 業	0	0	148	220
	酒類・調味料販売業	0	0	235	331
	その他の食品販売業	2	0	223	1,109
	総 数	2	1	2,868	4,213
・食器具容器包装 おもちゃ	食器具容器包装製造業	0	3	0	0
	食器具容器包装販売業	0	0	52	42
	おもちゃ製造業	0	1	0	0
	おもちゃ販売業	0	0	27	10
	総 数	0	4	79	52
添 加 物 製 造 業		0	0	0	0
添 加 物 販 売 業		0	0	252	129
生食用食肉取扱い報告		1	0	4	5

[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)

区 分 年 度	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	否	不良
24 年 度	433	8	0	0	0	0	0	425	0	14
25 年 度	413	7	0	0	0	0	0	406	2	32
26 年 度	388	7	0	0	0	0	0	381	1	28
27 年 度	372	7	0	0	0	0	0	365	0	27
28 年 度	368	7	0 (0%)	0 (0%)	0	0 (0%)	0 (0%)	361	1 (0.3%)	24 (6.6%)
魚 介 類	31	0	0	0	0	0	0	31	0	1
魚介類加工品	11	0	0	0	0	0	0	11	0	0
冷 凍 食 品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・肉類及び同加工品	17	1	0	0	0	0	0	16	0	0
乳・乳製品	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0
アイスcream類・氷菓	18	0	0	0	0	0	0	18	1	0
穀類・同加工品	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0
野菜類・果実及び同加工品	26	1	0	0	0	0	0	25	0	0
菓 子 類	34	0	0	0	0	0	0	34	0	3
清涼飲料水	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0
酒 精 飲 料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
氷 雪 ・ 水	0	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	0
そう菜及びその半製品	106	0	0	0	0	0	0	106	0	12
弁 当 類	59	0	0	0	0	0	0	59	0	8
その他の食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
添 加 物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
拭取り・検便	57	0	0	0	0	0	0	57	0	0

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、農薬、酸価、過酸化価、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)

区 分 年 度	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	総数	否	不良	総数	否	不良
24 年 度	195	5	0	0	0	0	190	0	0
25 年 度	173	5	0	0	0	0	168	0	0
26 年 度	172	5	0	0	0	0	167	0	0
27 年 度	153	5	0	0	0	0	148	0	0
28 年 度	173	5	0 (0%)	0	0 (0%)	0 (0%)	168	0 (0%)	0 (0%)
魚 介 類	10	0	0	0	0	0	10	0	0
魚介類加工品	7	0	0	0	0	0	7	0	0
冷 凍 食 品	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・肉類及び同加工品	13	0	0	0	0	0	13	0	0
乳・乳製品	5	5	0	0	0	0	0	0	0
アイスcream類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀類・同加工品	9	0	0	0	0	0	9	0	0
野菜類・果実及び同加工品	17	0	0	0	0	0	17	0	0
菓 子 類	48	0	0	0	0	0	48	0	0
清 涼 飲 料 水	2	0	0	0	0	0	2	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	4	0	0	0	0	0	4	0	0
そう菜及びその半製品	39	0	0	0	0	0	39	0	0
弁 当 類	2	0	0	0	0	0	2	0	0
その他の食品	5	0	0	0	0	0	5	0	0
添 加 物	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具・容器包装・玩具	12	0	0	0	0	0	12	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個以上検出された場合をいう。

(単位：件)

年度 \ 区分	総 数	適	不 良
24 年 度	3,512	2,834 (81%)	678 (19%)
25 年 度	4,048	3,352 (83%)	698 (17%)
26 年 度	3,682	3,008 (82%)	674 (18%)
27 年 度	3,910	3,293 (84%)	617 (16%)
28 年 度	3,977	3,458 (87%)	519 (13%)
食 品	553	417 (75%)	136 (25%)
器 具 類	2,154	1,950 (91%)	204 (9%)
手 指	1,270	1,091 (86%)	179 (14%)

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
24 年 度	12
25 年 度	18
26 年 度	11
27 年 度	10
28 年 度	13
食 品	5
器具・包装類	1
虫	3
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、〇157、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	6,232件	
収去検体数（不良又は否となった検体数）	細菌検査数	134(12)
	化学検査数	34(0)
講習会実施数（参加人数）	17回（725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	4,190件	
収去検体数（不良又は否となった検体数）	細菌検査数	31(3)
	化学検査数	18(0)
講習会実施数（参加人数）	16回（1,108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。

年度 \ 区分	回数(回)	監視指導数(件)
24年度	20	780
25年度	35	716
26年度	27	927
27年度	48	1,060
28年度	21	1,031

(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、食品表示法では、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
24 年 度			19,114
25 年 度			18,440
26 年 度			18,364
27 年 度			18,224
28 年 度			16,734
違反件数	総 数		118
	内 容	無 表 示	28
		期 限 表 示	11
		所 在 地 ・ 氏 名	9
		添 加 物	13
		そ の 他	57

(注) 表中「その他」は、食品表示法、医薬品・医療機器等の品質・有効性及び安全性の確保等に関する法律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 健 康 安 全 研 究 セ ン タ ー			登 録 検 査 機 関		
			総 数	否	不 良	総 数	否	不 良
24 年 度		0	0	0	0	0	0	0
25 年 度		1	0	0	0	1	0	0
26 年 度		1	0	0	0	1	0	0
27 年 度		0	0	0	0	0	0	0
28 年 度		5	0	0 (0%)	0 (0%)	5	0 (0%)	0 (0%)
	魚 介 類	0	0	0	0	0	0	0
	魚 介 類 加 工 品	1	0	0	0	1	0	0
	冷 凍 食 品	0	0	0	0	0	0	0
	肉・肉類及び同加工品	1	0	0	0	1	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	2	0	0	0	2	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	1	0	0	0	1	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」は表示違反及び国の衛生規範・東京都の措置基準等に適合しないものである。

(単位：件)

区 分 年 度	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	総数	否	不良	総数	否	不良
24 年 度	57	0	0	0	0	0	57	0	0
25 年 度	59	0	0	0	0	0	59	0	0
26 年 度	60	0	0	0	0	0	60	0	0
27 年 度	61	0	0	0	0	0	61	0	0
28 年 度	59	0	0 (0%)	0	0 (0%)	0 (0%)	59	0 (0%)	0 (0%)
魚 介 類	0	0	0	0	0	0	0	0	0
魚介類加工品	1	0	0	0	0	0	1	0	0
冷 凍 食 品	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・肉類及び同加工品	3	0	0	0	0	0	3	0	0
乳・乳製品	0	0	0	0	0	0	0	0	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0
野菜類・果実及び同加工品	15	0	0	0	0	0	15	0	0
菓 子 類	15	0	0	0	0	0	15	0	0
清 涼 飲 料 水	2	0	0	0	0	0	2	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	4	0	0	0	0	0	4	0	0
そう菜及びその半製品	3	0	0	0	0	0	3	0	0
弁 当 類	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	5	0	0	0	0	0	5	0	0
添 加 物	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具・容器包装・玩具	11	0	0	0	0	0	11	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)
24	年 度	4	14
25	年 度	6	34
26	年 度	7	119
27	年 度	5	54
28	年 度	6	63

□内訳

区分 年度	発生年月日	患者数 (人)	原因食品	原因物質
24	24. 4. 3	4	会食料理(不明)	カンピロバクター・ジェジュニ
	24. 7. 1	7	会食料理(不明)	カンピロバクター・ジェジュニ
	24. 7. 7	2	会食料理(不明)	カンピロバクター・ジェジュニ
	24. 8. 25	1	刺身	アニサキス
25	25. 4. 5	9	会食料理(不明)	カンピロバクター・ジェジュニ
	25. 5. 31	13	宴会料理(不明)	ノロウイルス
	25. 7. 7	1	刺身	アニサキス
	25. 8. 20	6	会食料理(不明)	不 明
	25. 8. 28	1	寿司	アニサキス
	25. 9. 2	4	会食料理(不明)	カンピロバクター
26	26. 9. 5	1	不明	サルモネラ
	26. 10. 6	4	鶏刺し身盛り合わせ	カンピロバクター・ジェジュニ
	26. 12. 7	67	会食料理(不明)	ノロウイルス
	26. 12. 29	20	仕出し弁当	ノロウイルス
	27. 1. 3	10	ビュッフェ料理	ウェルシュ菌
	27. 2. 26	15	会食料理(不明)	ノロウイルス
	27. 3. 7	2	不明	カンピロバクター・ジェジュニ
27	27. 4. 5	1	魚介のカルパッチョ	アニサキス
	27. 4. 5	3	会食料理 (不明)	カンピロバクター・ジェジュニ
	27. 6. 15	4	会食料理 (不明)	カンピロバクター・ジェジュニ
	27. 9. 1	31	会食料理 (不明)	不明
	28. 1. 20	15	会食料理 (不明)	ノロウイルス
28	28. 4. 24	8	会食料理 (不明)	カンピロバクター・ジェジュニ
	28. 5. 16	9	会食料理 (不明)	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ
	28. 7. 31	12	うな重	黄色ブドウ球菌
	29. 1. 14	12	会食料理 (不明)	ノロウイルス
	29. 1. 18	3	会食料理 (不明)	カンピロバクター・ジェジュニ
	29. 1. 28	19	会食料理 (不明)	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及びその疑いについて、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)	調査施設数(軒)
24 年 度	50	66	20
25 年 度	53	66	33
26 年 度	44	34	27
27 年 度	54	62	35
28 年 度	55	105	30

(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。

年 度 \ 区 分	調査件数(件)	調査対象者数(人)
24 年 度	1	37
25 年 度	3	17
26 年 度	0	0
27 年 度	0	0
28 年 度	0	0

(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、下痢、嘔吐、発熱等の食中毒症状を呈したが、食品が原因と断定できなかったものである。

(単位：件)

年 度 \ 区 分	苦情処理数
24 年 度	176
25 年 度	181
26 年 度	180
27 年 度	176
28 年 度	175
異 物 混 入	37
有 症 苦 情	56
腐 敗 ・ 変 敗	0
カ ビ の 発 生	2
異 味 ・ 異 臭	9
取 扱 不 良	22
施 設 不 良	23
そ の 他	26

(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	
				都健康安全研究センター	区衛生検査担当
24 年 度			511	469	42
25 年 度			680	670	10
26 年 度			735	721	14
27 年 度			620	611	9
28 年 度			835	835	0
	細 菌	食品・水	108	108	0
		拭き取り（器具・手指等）	166	166	0
		ふん便・吐物等	175	175	0
		その他	79	79	0
	ウ イ ル ス	食品・水	62	62	0
		拭き取り（器具・手指等）	54	54	0
		ふん便・吐物等	182	182	0
		その他	0	0	0
	化 学	食品・水	8	8	0
		容器・器具	0	0	0
		その他	1	1	0

[5]不利益処分

処分年月日	業 種	処分内容	処 分 理 由
24. 4. 26	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）
24. 7. 13	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）
24. 7. 23	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、第51条の違反）
24. 9. 4	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）
25. 4. 22	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）
25. 6. 20	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、第51条の違反）
25. 7. 16	魚介類販売業	営業停止1日間	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項の違反）
25. 9. 5	飲 食 店 営 業	営業停止1日間	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項の違反）
25. 9. 9	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）
25. 9. 19	飲 食 店 営 業	営業停止11日間	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項の違反）
26. 10. 24	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）
26. 12. 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）
27. 1. 7	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）
27. 1. 13	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）
27. 3. 13	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）
27. 4. 14	飲 食 店 営 業	営業停止1日間	食中毒（食品衛生法第6条、第50条第3項の違反）
27. 4. 24	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）
27. 7. 10	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、第51条の違反）
27. 9. 11	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）
28. 2. 3	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）
28. 5. 13	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）
28. 5. 30	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、第51条の違反）
28. 8. 24	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）
29. 1. 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項の違反）
29. 2. 10	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、第51条の違反）
29. 2. 15	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）

[6] 食品衛生講習会

(1) 食品取扱従事者及び消費者を対象に講習会や街頭相談等を行ない食品衛生知識の向上にも努めている。

区分 年度	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)
24 年 度	61	3,235	13	908
25 年 度	68	3,396	18	1,375
26 年 度	49	2,677	19	1,347
27 年 度	42	2,855	19	1,845
28 年 度	44	2,448	11	631

(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、豊島区池袋食品衛生協会との共催により街頭相談及び池袋駅東口の百貨店への懸垂幕の掲示を行なっている。また平成27年度からは地域保健課が主催する「健康チャレンジ！」事業へ参加し、食品衛生クイズや手指の汚れ測定を実施することで食品衛生への知識の普及・啓発を行なった。

(単位：人)		
年度	内 容	参加人数
24 年 度	講演会	149
	街頭相談	338
25 年 度	講演会	87
	街頭相談	526
26 年 度	講演会	71
	街頭相談	458
27 年 度	知って防ごう食中毒（食育イベント） 6月	311
	知って防ごう食中毒（食育イベント） 12月	
	街頭相談	594
	中央図書館特集展示（6月・10月）	
	センタースクエアパネル掲示（10月）	
	懸垂幕の掲示（8月・12月）	
28 年 度	知って防ごう食中毒（食育イベント） 12月	149
	街頭相談	329
	中央図書館特集展示（6月・12・1月）	
	センタースクエアパネル掲示（10月）	
	懸垂幕の掲示（8月・12月）	

[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
24年度	7
25年度	6
26年度	7
27年度	3
28年度	2

[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)
24 年 度	講習会講師	11	(※) 532
	食品衛生推進員講習会・受講	2	23
	食品衛生推進会議	3	39
25 年 度	講習会講師	10	(※) 516
	食品衛生推進員講習会・受講	2	26
	食品衛生推進会議	3	38
26 年 度	講習会講師	8	(※) 430
	食品衛生推進員講習会・受講	2	20
	食品衛生推進会議	3	39
27 年 度	講習会講師	9	(※) 456
	食品衛生推進員講習会・受講	2	23
	食品衛生推進会議	3	37
28 年 度	講習会講師	7	(※) 558
	食品衛生推進員講習会・受講	2	18
	食品衛生推進会議	3	34

(※) 「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
24 年 度	126	100	7	19
25 年 度	123	105	9	9
26 年 度	120	101	5	14
27 年 度	115	97	15	3
28 年 度	133	108	10	15
調 理 師	126	102	10	14
製 菓 衛 生 師	7	6	0	1

[11] 照会依頼への回答

刑事訴訟法、法人税法、弁護士法等の規定に基づき、警察、税務署、弁護士会等からの営業施設についての照会依頼に対し、文書を作成し回答を行なっている。照会依頼1件当たりの回答対象は、数施設であることが多いが、数十施設に及ぶ場合もある。

年度 \ 区分	回答件数
24 年 度	175
25 年 度	175
26 年 度	172
27 年 度	224
28 年 度	209