

## 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、衛生講習会等を行なっている。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とっている。

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行なっている。

### [1] 食品関係営業施設数及び監視指導数

□令和6年度

(単位:件)

	新規	廃業	施設数	監視指導数
改正前食品衛生法第52条に規定する営業		1,164	3,387	1,247
改正後食品衛生法第55条に規定する営業	1,459	411	4,803	3,932
改正後食品衛生法第57条に規定する営業等	388	163	2,978	1,388
食 鳥 処 理 施 設	0	0	2	2
ふ ぐ 取 扱 所	7	11	51	63
豊島区食品衛生法施行細則に規定する営業	1	0	9	6
合 計	1,855	1,749	11,230	6,638

(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について許可、届出の受理及び監視指導を実施している。なお、令和3年6月1日に食品衛生法等の一部を改正する法律が施行され、新たな営業許可制度とともに営業届出制度が新設された。

□改正前食品衛生法第52条に規定する営業

(単位：件)

年度		区分	新規	更新	廃業	施設数	監視指導数
2			1,544	1,000	1,366	10,070	7,777
3			264	137	3,283	7,051	3,785
4					1,294	5,757	1,578
5					1,206	4,551	1,334
6					<b>1,164</b>	<b>3,387</b>	<b>1,247</b>
飲食店営業	旅館・ホテル				18	46	1
	バー・キャバレー				87	275	31
	一般飲食店				680	1,941	382
	民生食堂				0	0	0
	すし屋				18	47	67
	そば屋				24	60	54
	仕出し屋				10	15	19
	弁当屋				42	79	117
	そう菜屋				40	100	60
	コンビニエンス等				0	0	0
	移動				0	2	0
	臨時				0	6	0
	許可ある集団給食				22	106	117
	自動車				17	41	0
	自動販売機				0	0	0
	天ぷら船				0	0	0
屋形船				0	0	0	
小計				958	2,718	848	
喫茶店営業	店舗				18	58	11
	自動販売機				2	2	0
	自動車				2	3	0
	小計				22	63	11
菓子製造業	パン製造業				35	66	47
	生菓子製造業				26	67	52
	その他の菓子製造業				59	166	59
	移動				0	1	0
	臨時				0	0	0
	自動車				5	8	0
	小計				125	308	158

区 分		新規	更新	廃業	施設数	監視指導数
あ ん 類 製 造 業				1	0	0
アイスクリーム類製造業				9	43	10
乳 処 理 業				0	0	0
特別牛乳搾取処理業				0	0	0
乳 製 品 製 造 業				2	1	0
集 乳 業				0	0	0
乳 類 販 売 業	専 業			0	0	0
	シ ョ ー ケ ー ス 売 り			0	0	0
	自 動 販 売 機			0	0	0
	自 動 車			0	0	0
	小 計			0	0	0
食 肉 処 理 業				4	12	13
食 肉 販 売 業	一 般			5	103	69
	包 装			0	0	0
	自 動 販 売 機			0	0	0
	自 動 車			0	0	0
	小 計			5	103	69
食 肉 製 品 製 造 業				2	6	9
魚 介 類 販 売 業	一 般			11	56	80
	包 装			0	0	0
	自 動 車			0	0	0
	小 計			11	56	80
魚 介 類 せ り 売 営 業				0	0	0
魚 肉 練 り 製 品 製 造 業				0	1	1
蔵 凍 食 又 品 は の 業 冷 冷	冷 凍 業			3	2	1
	冷 蔵 業			0	0	0
	小 計			3	2	1
食 品 の 放 射 線 照 射 業				0	0	0
清 涼 飲 料 水 製 造 業				0	0	0
乳 酸 菌 飲 料 製 造 業				0	0	0
氷 雪 製 造 業	氷 雪 製 造 業			0	0	0
	〃 (自動角氷製造機)			0	0	0
	〃 (自動販売機)			0	0	0
	小 計			0	0	0
氷 雪 販 売 業				0	0	0
製 食 用 油 業 脂	動 物 性 油 脂			0	0	0
	植 物 性 油 脂			0	0	0
	小 計			0	0	0
マ ー ガ リ ン 又 は シ ョ ー ト ニ ン グ 製 造 業				0	0	0
み そ 製 造 業				0	0	0

区 分	新規	更新	廃業	施設数	監視指導数
しょうゆ製造業			0	1	0
ソース類製造業			0	2	0
酒類製造業			2	1	2
豆腐製造業			1	5	9
納豆製造業			0	0	0
麺類製造業			5	8	9
そうざい製造業			13	56	27
缶詰又は瓶詰食品製造業			0	0	0
添加物製造業			1	1	0

(注) 令和3年6月1日以降に許可が満了となる施設は、改正前食品衛生法に基づく許可の更新ではなく、改正後食品衛生法に基づく許可を新規で取得している。

□改正後食品衛生法第55条に規定する営業

(単位:件)

区 分		新規	更新	廃業	施設数	監視指導数
年 度						
	3	1,394	0	153	1,241	1,817
	4	1,609	0	322	2,528	2,448
	5	1,629	0	402	3,755	3,100
	<b>6</b>	<b>1,459</b>	<b>0</b>	<b>411</b>	<b>4,803</b>	<b>3,932</b>
飲 食 店 営 業	一 般 飲 食 店	1,280	0	372	4,100	3,223
	集 団 給 食	24	0	3	84	90
	自 動 車	32	0	0	121	43
	簡 易	0	0	0	1	0
	移 動	0	0	0	1	0
	臨 時	0	0	0	6	12
	天 ぷ ら 船	0	0	0	0	0
	屋 形 船	0	0	0	0	0
	小 計	1,336	0	375	4,313	3,368
	調理の機能を有する自動販売機	7	0	0	18	9
	食 肉 販 売 業	5	0	1	50	52
	魚 介 類 販 売 業	6	0	1	42	79
	魚 介 類 競 り 売 り 営 業	0	0	0	0	0
	集 乳 業	0	0	0	0	0
	乳 処 理 業	0	0	0	0	0
	特 別 牛 乳 搾 取 処 理 業	0	0	0	0	0
食 肉 処 理 業	一 般	5	0	0	15	20
	自 動 車	0	0	0	0	0
	小 計	5	0	0	15	20
	食 品 の 放 射 線 照 射 業	0	0	0	0	0
	菓 子 製 造 業	67	0	27	217	247

区 分	新規	更新	廃業	施設数	監視指導数
アイスクリーム類製造業	0	0	1	8	9
乳製品製造業	0	0	0	2	0
清涼飲料水製造業	0	0	0	1	2
食肉製品製造業	1	0	0	5	11
水産製品製造業	3	0	0	4	3
氷雪製造業	0	0	0	0	0
液卵製造業	0	0	0	0	0
食用油脂製造業	0	0	0	0	0
みそ又はしょうゆ製造業	0	0	0	0	0
酒類製造業	3	0	0	6	4
豆腐製造業	0	0	1	6	8
納豆製造業	0	0	0	1	2
麺類製造業	3	0	2	14	21
そうざい製造業	14	0	1	84	69
複合型そうざい製造業	0	0	0	1	3
冷凍食品製造業	1	0	0	3	3
複合型冷凍食品製造業	0	0	0	1	3
漬物製造業	4	0	1	7	7
密封包装食品製造業	1	0	0	1	2
食品の小分け業	2	0	1	3	8
添加物製造業	1	0	0	1	2

□改正後食品衛生法第 57 条に規定する営業等

(単位：件)

区 分		新規	廃業	施設数	監視指導数
年 度					
	3	3,294	853	2,441	1,456
	4	385	257	2,569	1,822
	5	333	149	2,753	1,140
	<b>6</b>	<b>388</b>	<b>163</b>	<b>2,978</b>	<b>1,388</b>
旧許可業種であった営業	魚介類販売業（包装）	6	7	90	8
	食肉販売業（包装）	7	9	121	17
	乳類販売業	2	16	348	31
	氷雪販売業	2	1	9	2
	コップ式自動販売機 （自動洗浄・屋内設置）	91	21	400	1
	小 計	108	54	968	59

区 分		新規	廃業	施設数	監視指導数	
販	弁 当 販 売 業	16	7	65	30	
	野 菜 果 物 販 売 業	10	5	94	6	
	米 穀 類 販 売 業	0	0	18	0	
	通信販売・訪問販売による販売業	1	1	9	0	
売	コ ン ビ ニ エ ン ス ス ト ア	16	7	255	34	
	百 貨 店 、 総 合 ス ー パ ー	13	3	117	992	
	自動販売機による販売業（※1）	31	9	175	0	
	その他の食料・飲料販売業	156	69	963	101	
業	小 計	243	101	1,696	1,163	
製	添加物製造・加工業（※2）	0	0	0	0	
	いわゆる健康食品の製造・加工業	1	0	3	2	
	コ ー ヒ ー 製 造 ・ 加 工 業 （ 飲 料 の 製 造 を 除 く 。 ）	8	0	41	2	
	農産保存食料品製造・加工業	0	0	0	0	
	調 味 料 製 造 ・ 加 工 業	5	0	30	14	
	糖 類 製 造 ・ 加 工 業	1	0	1	0	
	精 穀 ・ 製 粉 業	0	0	20	0	
	製 茶 業	3	0	5	0	
	海 藻 製 造 ・ 加 工 業	0	0	1	0	
	卵 選 別 包 装 業	0	0	0	0	
	その他の食料品製造・加工業	6	2	23	3	
	業	小 計	24	2	124	21
	上	行 商	4	0	31	11
集 団 給 食 施 設		4	3	113	101	
以 外 の		器具、容器包装の製造・加工業 （ 合 成 樹 脂 製 に 限 る 。 ）	1	0	3	3
		露店、仮設店舗等における飲食の提供 のうち、営業とみなされないもの	0	0	0	0
		そ の 他	0	0	1	0
の		小 計	9	3	148	115
公衆衛生に与える影響が少ない営業		4	3	42	30	

（※1） コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）を除く。

（※2） 法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。

(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（食鳥処理施設）

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。

(単位：件)

年 度	区 分	新規	廃業	施設数	監視指導数
2		0	0	4	5
3		0	0	4	3
4		0	1	3	3
5		0	1	2	2
<b>6</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

(3) 東京都ふぐの取扱い規制条例に規定する営業（ふぐ取扱所）

東京都ふぐの取扱い規制条例に基づき、ふぐ取扱所の認証申請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。なお、令和4年4月1日に条例が改正され、ふぐ加工製品取扱届出制度が廃止された。

(単位：件)

年 度	区 分	新規	廃止	施設数	監視指導数
2		26	50	305	250
3		41	53	293	142
4		9	10	58	60
5		12	15	55	59
<b>6</b>		<b>7</b>	<b>11</b>	<b>51</b>	<b>63</b>

(注) 令和4年度以降はふぐ認証所における実績を計上している。

(4) 豊島区食品衛生法施行細則に規定する営業

食品の安全を確保する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。なお、食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う営業届出制度の新設により、生食用食肉取扱い報告を除き、この細則の届出業種は食品衛生法に基づく届出業種等に包含された。

(単位：件)

年 度	区 分	新規	廃業	施設数	監視指導数
2		9	69	3,300	2,131
3		0	3,292	8	137
4		2	3	7	9
5		2	1	8	4
<b>6</b>		<b>1</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>6</b>

(注) 令和3年6月1日に細則が改正されたため、令和3年5月末以降は「生食用食肉取扱い報告」の実績を計上している。

## [2] 食品・器具・容器包装等の検査

### (1) 収去検査

区内で製造、販売及び流通している食品等について収去検査を実施している。

規格基準等が定められていない食品については、東京都の「一斉収去検査成績に基づく対応」に準じて、検査結果の程度に応じた指導を行なっている。なお、「否」は食品衛生法違反である。

(単位：検体)

年 度	区 分	細 菌 検 査 (※1)		化 学 検 査 (※2)	
		検体数	否	検体数	否
2		186	3	136	0
3		157	0	113	0
4		149	0	127	0
5		137	0	120	0
<b>6</b>		<b>122</b>	<b>0</b>	<b>116</b>	<b>0</b>
	魚 介 類	15	0	5	0
	魚 介 類 加 工 品	5	0	6	0
	冷 凍 食 品	1	0	4	0
	肉・肉類及び同加工品	11	0	3	0
	乳 ・ 乳 製 品	0	0	0	0
	アイスクリーム類 ・ 氷 菓	5	0	0	0
	穀 類 ・ 同 加 工 品	8	0	8	0
	野菜類・果実及び同加工品	11	0	14	0
	菓 子 類	12	0	41	0
	清 涼 飲 料 水	6	0	6	0
	酒 精 飲 料	0	0	0	0
	氷 雪 ・ 水	0	0	0	0
	かん詰・びん詰食品	0	0	17	0
	そう菜及びその半製品	26	0	0	0
	弁 当 類	22	0	0	0
	そ の 他 の 食 品	0	0	12	0
	添 加 物	0	0	0	0
	拭 取 り ・ 検 便	0	0	0	0
	器具・容器包装・玩具	0	0	0	0

(※1) 細菌検査(ウイルスを含む)：細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、0157等

(※2) 化学検査：食品添加物、農薬、酸価、過酸化価、揮発性塩基窒素、重金属等

(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・器具類の取扱い、施設の管理等について指導している。

① 細菌検査

簡易ふき取りキット等による、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ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：検体)

年 度		区 分	総 数	適	不 良
2			574	495 (86%)	79 (14%)
3			204	174 (85%)	30 (15%)
4			120	113 (94%)	7 (6%)
5			206	193 (94%)	13 (6%)
<b>6</b>			<b>182</b>	<b>182 (100%)</b>	<b>0 (0%)</b>
	手	指	60	60	0
	器	具	122	122	0
	食	品	0	0	0

② 化学検査等

ATP ふき取り検査、検鏡等による目視確認、官能検査等を行なっている。

(単位：検体)

年 度		区 分	総 数
2			899
3			702
4			868
5			735
<b>6</b>			<b>580</b>

### [3] 特別監視指導

#### (1) 一斉監視

食中毒多発期の夏期と、多種多様な食品が短期間に流通する年末において、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。

夏期は0157、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及び衛生教育を重点的に行なった。歳末は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重点的に行なった。

	夏期 (6～8月)	歳末(11～12月)
監視件数	1,139件	822件
収去検査品目数 (否となった品目数)	46 (0)	33 (0)
講習会実施数 (参加人数)	11回 (360名)	6回 (438名)

(注) 「否」は食品衛生法違反

#### (2) 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)
	2	15	83
	3	10	25
	4	10	91
	5	14	212
	6	21	358

(3) 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っている。

(単位：件)

年 度		区 分	監視品目数
2			6,714
3			6,913
4			6,352
5			7,382
6			<b>3,020</b>
現 場 で 発 見 し た 違 反 ・ 不 適 正 表 示 品 目 数			14
(複 数 計 上) 内 容	無 表 示		0
	期 限 表 示		0
	添 加 物		0
	そ の 他		14

(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。

(4) 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ている。なお、「否」は食品衛生法違反である。

(単位：検体)

年 度	区 分	細 菌 検 査 (※1)		化 学 検 査 (※2)	
		検体数	否	検体数	否
2		9	0	94	0
3		21	0	102	0
4		8	0	99	0
5		19	0	96	0
<b>6</b>		<b>17</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>0</b>
	魚 介 類	10	0	5	0
	魚 介 類 加 工 品	1	0	1	0
	冷 凍 食 品	0	0	4	0
	肉・肉類及び同加工品	0	0	0	0
	乳・乳製品	0	0	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0
	穀類・同加工品	0	0	0	0
	野菜類・果実及び同加工品	0	0	14	0
	菓 子 類	0	0	37	0
	清 涼 飲 料 水	6	0	6	0
	酒 精 飲 料	0	0	0	0
	氷 雪 ・ 水	0	0	0	0
	かん詰・びん詰食品	0	0	17	0
	そう菜及びその半製品	0	0	0	0
	弁 当 類	0	0	0	0
	そ の 他 の 食 品	0	0	12	0
	添 加 物	0	0	0	0
	拭 取 り ・ 検 便	0	0	0	0
	器具・容器包装・玩具	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

(※1) 細菌検査(ウイルスを含む)：細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、0157等

(※2) 化学検査：食品添加物、農薬、酸価、過酸化価、揮発性塩基窒素、重金属等

#### [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を行ない、事故の再発防止に努めている。

##### (1) 食中毒発生件数

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。

年 度 \ 区 分	発生件数(件)	患者数(人)
2	4	26
3	5	11
4	6	19
5	5	44
<b>6</b>	<b>7</b>	<b>49</b>

##### (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。

年 度 \ 区 分	調査件数(件)	調査対象者数(人)	調査施設数(軒)
2	25	218	28
3	37	13	48
4	50	64	47
5	75	36	71
<b>6</b>	<b>65</b>	<b>44</b>	<b>62</b>

##### (3) 保菌者関連調査

腸管出血性大腸菌及びサルモネラの散発患者が発生した場合、区内の患者及び患者利用施設の調査を行なっている。

年 度 \ 区 分	調査対象者数(人)	調査施設数(軒)
4	12	50
5	6	16
<b>6</b>	<b>7</b>	<b>35</b>

(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、おう吐、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
2			141
3			144
4			174
5			173
<b>6</b>			<b>153</b>
	異 物 混 入		19
	有 症 苦 情		60
	腐 敗 ・ 変 敗		3
	カ ビ の 発 生		3
	異 味 ・ 異 臭		13
	取 扱 不 良		14
	施 設 不 良		24
	そ の 他		17

(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、患者のふん便等の検査を行なった。

(単位：検体)

年 度		区 分	検 体 数
2			314
3			160
4			283
5			562
<b>6</b>			<b>436</b>
細 菌	食 品		34
	拭 き 取 り		134
	ふ ん 便 等		88
	菌 株		55
	ウ イ ル ス		121
	化 学		2
	寄 生 虫		2

## [5] 不利益処分

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不利益処分を行なっている。

### (1) 食中毒

年度	処分 月日	患者数 (人)	業種	原因食品	処分内容	原因物質	発生 月日
2	4.16	7	飲食店 営業	寿司	営業停止・ 取扱い改善命令	ノロウイルス	3.27
	9.30	2	飲食店 営業	会食料理 (焼き鳥を含む)	営業停止・ 取扱い改善命令	カンピロバクター	8.28
	12.14	1	飲食店 営業	会食料理 (しめさばを含む)	営業停止・ 取扱い改善命令	アニサキス	11.29
	3.4	22	飲食店 営業	会食料理 (寿司を含む)	営業停止・ 取扱い改善命令	ノロウイルス	2.22
3	4.8	1	飲食店 営業	寿司 (イワシを含む)	営業停止・ 取扱い改善命令	アニサキス	3.21
	4.28	4	飲食店 営業	会食料理 (鶏料理を含む)	営業停止・ 取扱い改善命令	カンピロバクター	4.6
	10.28	1	飲食店 営業	鯖を含む 鮮魚介類	営業停止	アニサキス	10.13
	11.9	4	飲食店 営業	焼鳥	営業停止	カンピロバクター	10.9
	12.8	1	飲食店 営業	お造り盛り合わせ	営業一部停止	アニサキス	11.17
	1.17	1	飲食店 営業	サンマの刺身	営業一部停止	アニサキス	12.18
4	7.29	2	飲食店 営業	会食料理 (焼鳥を含む)	営業停止	カンピロバクター	7.4
	8.29	1	飲食店 営業	ヒラメ刺身	営業一部停止	アニサキス	8.6
	12.15	1	飲食店 営業	しめ鯖、ブリの刺身 を含む会食料理	営業停止	アニサキス	11.30
	12.28	12	飲食店 営業	12月10日、12月12 日に当該施設で 提供された会食料理	営業停止	ノロウイルス	12.12
	3.20	1	飲食店 営業	イワシの寿司	営業停止	アニサキス	2.28
5	4.20	2	飲食店 営業	会食料理 (焼肉含む)	営業停止	カンピロバクター	3.14
	6.5	2	飲食店 営業	会食料理 (焼き鳥含む)	営業停止	カンピロバクター	5.16
	10.12	1	飲食店 営業	生サンマ刺身	営業停止	アニサキス	10.1
	11.20	6	飲食店 営業	令和5年10月23日に 調理・提供された食事 (鶏料理を含む)	営業停止	カンピロバクター	10.25

年度	処分 月日	患者数 (人)	業種	原因食品	処分内容	原因物質	発生 月日
5	2.5	20	飲食店 営業	令和6年1月20日、 23日に調理・提供 された食事	営業停止	ノロウイルス	1.21
	3.29	15	飲食店 営業	令和6年3月2日に調 理・提供された寿司類	営業停止	ノロウイルス	3.3
6	9.5	17	飲食店 営業	令和6年8月18日に当該施設 が製造した「海老フライ& ハンバーグと豚生姜焼きのせ ご飯弁当」	営業停止	黄色ブドウ球菌	8.18
	10.1	1	飲食店 営業	白身魚と青唐辛子の 和え物（マトウダイと ツバメウオを含む）	営業停止	アニサキス	9.8
	10.9	1	飲食店 営業	刺身盛り合わせ（カツオ（タ タキ）、タイ、ワラサ、ニシ ン、イワシを含む）	営業一部停止	アニサキス	9.24
	2.25	12	飲食店 営業	令和7年2月6日に調 理・提供された食事	営業停止	ノロウイルス	2.7
	3.4	4	飲食店 営業	令和7年2月15日、 16日に調理・提供され たあんみつ	営業停止	ノロウイルス	2.16
	3.7	10	飲食店 営業	令和7年2月7日に調 理・提供された食事	営業停止	カンピロバクター	2.9
	3.24	4	飲食店 営業	令和7年2月23日に 調理・提供された食事 (生食用かきを含む)	営業停止	ノロウイルス	2.24

(2) 違反食品

年度	処分月日	業種	違反食品	処分内容	違反内容
4	2.2	食品の輸入業	冷凍養殖かえる	販売禁止命令	エンロフロキサシン 及びフラゾリドンの 検出

## [6] 食の安全に関する普及啓発

### (1) 講習会等

食品取扱従事者及び消費者を対象に講習会等を行ない食品衛生知識の向上に努めている。また、令和5年3月からは食品等事業者を対象とした動画、令和6年4月からは消費者を対象とした動画を作成し、配信を開始している。

区分 年度	食品関係業者		消費者	
	回数(回)	参加者数(人)	回数(回)	参加者数(人)
2	10	367	0	0
3	18	748	1	30
4	22(1)	957(74)	1	193
5	27(4)	1,445(293)	4	236
<b>6</b>	<b>28(4)</b>	<b>4,084(2,899)</b>	<b>8(4)</b>	<b>407(285)</b>

(注) ( ) 内は、動画配信における実績を計上(内数)。なお、回数は四半期ごとに1回、参加者数は動画視聴回数を1人として計上している。

### (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。

### (3) 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、食中毒予防に関するイベントへの参加及び中央図書館の「健康情報コーナー」で特集展示等を行なっている。

区分 年度	知って防ごう食中毒 (食育イベント)(人)	街頭相談(人)	中央図書館特集展示 (回)	懸垂幕の掲示(回) (※1)
2	(※2)	(※2)	2	2
3	(※2)	(※2)	2	2
4	835	631	2	2
5	293	833	2	2
<b>6</b>	<b>931</b>	<b>490</b>	<b>2</b>	

(※1) 本事業は令和6年度から廃止している。

(※2) 実施を中止。

## [7] 食品衛生優良施設表彰

(単位：件)

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。なお、本事業は令和6年度から廃止している。

年 度 \ 区 分	表彰施設数
2	1
3	5
4	6
5	5

## [8] 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。

(単位：件)

年 度 \ 区 分	総 数	新 規	書換え・再交付等
2	80	67	13
3	81	69	12
4	77	59	18
5	74	57	17
<b>6</b>	<b>67</b>	<b>48</b>	<b>19</b>
調 理 師	62	44	18
製 菓 衛 生 師	5	4	1