

## 2 食品衛生

飲食に起因する衛生上の危害の発生を未然に防止し、安全で安心できる食品を確保するため、区民の意見を反映した食品衛生監視指導計画を毎年度定め、これに基づき食品関連施設の監視指導をはじめ食品の収去検査や食中毒対策、違反食品に対する営業者への調査指導、食品衛生講習会等を実施している。

### (1) 営業許可

食品衛生法に基づく飲食店営業等について、申請受付後実地検査等を実施し、営業の許可業務を行っている。(表1)

### (2) 監視指導

飲食に起因する危害の発生を未然に防止するため、食品衛生監視員が食品関連施設に立ち入り、食品の衛生的な取扱いならびに設備の清潔保持等について日常的に監視指導を実施し、食品の安全性の確保を図っている。(表1)

特に大量調理施設や食品衛生法で成分規格等が定められている食品の製造業・販売業については、年間を通して重点的に監視指導を実施している。また、夏期には弁当屋、仕出し屋、すし屋、魚介類販売業、豆腐製造業、アイスクリーム類製造業などの業態を、冬期にはふぐ・生かき取扱店等を、歳末には正月用食品の製造業・販売業をそれぞれ対象に監視指導を実施している。

さらに、腸管出血性大腸菌O157やカンピロバクター、ノロウイルスによる集団食中毒を予防するため、学校給食をはじめ保育所や高齢者福祉施設について重点的に監視指導を実施している。

また、食品等の表示については、食品関連施設に立ち入り、食品表示法で義務づけられている表示事項について点検し、不適正な表示については改善指導を行っている。

近年、区内のビジネス街を中心に、昼食時間近くになると路上で弁当を販売する事業者に対して法令順守を徹底するよう、随時監視指導を実施している。また、「路上弁当販売監視員」を配置し、監視指導を強化している。(表13)

### (3) 食品の収去検査

適正かつ安全な食品の流通を確保するため、食品衛生法に基づき区内の食品の調理業・製造業・販売業から食品等を収去し、細菌検査および食品添加物等の化学検査を実施している。検査の結果、食品衛生法に違反している食品等については、その原因を追求し、営業者が再度違反を起こさないよう指導を行っている。

また、弁当類など、食品衛生法に基準のない食品については、中央区食品細菌検査指導基準に基づき指導を行っている。(表2、3、14)

### (4) 衛生教育

食品による事故を未然に防止するには、食品関連事業者にとって食品衛生に関する正しい知識を持つことが必要である。そのため、業態別に食品関連事業者に対して、食品衛生実務講習会を開催している。

営業許可を新たに受ける時や継続時には、対象となる営業者に対し、施設基準、公衆衛生上講ずべき措置基準、食中毒予防対策および食品衛生に関する最新情報の提供を目的とした講習会を定期的に開催している。(表4)

また、区民や団体等からの依頼に応じて「食品衛生出前講座」を開催するとともに、「食の安全安心講習会」を開催し、区民・食品関連事業者・行政担当者による意見交換会(リスクコミュニケーション)を通じて食の安全・安心に関する情報の提供や相互の意見交換などを行っている。

(表5)

(5) 苦情処理

食品を原因とする喫食後の異常（おう吐、下痢等）や異物の混入、不衛生な食品関連施設など届出られた苦情については、迅速に原因調査および改善指導等を行っている。（表6）

(6) 健康危機管理体制

飲食による危害の発生について、随時迅速に対応している。危害発生の連絡等があった場合には、直ちに関係施設や患者等の調査を行い、原因施設であることが確認された場合は、その営業者に対し営業停止等、必要な処分などを行い、被害拡大と再発の防止を図っている。（表7、8）

また、区外で発生した食中毒についても、関連した食品や患者等の調査を行っている。（表9）

さらに、食中毒の原因物質として近年増加傾向にあるノロウイルスについては、冬期を中心に食品関連事業者および消費者に対して食中毒予防の普及啓発等を行い、事故防止に努めている。

(7) 違反または不良食品等の調査指導

本区が実施した取去検査および厚生労働省や他の自治体等からの通報により判明した指定外添加物を使用した食品や「食品、添加物等の規格基準」に違反した食品、表示基準に違反している食品など食品衛生法や食品表示法に違反している食品について調査を実施し、回収指示や販売禁止命令等の不利益処分、不適正表示等の改善指導を行っている。（表10、11）

(8) 自主回収報告制度（食品リコール情報届出制度）

食品衛生法および食品表示法に基づき、食品関連事業者が食品等の自主回収に着手した際、厚生労働省及び消費者庁と連携を図り、区内の食品関連事業者から自主回収に関する相談を受けるとともに、報告書の受理や厚生労働省及び消費者庁への報告を行っている。また、自主回収品の措置にかかわる指導も行っている。（表12）

表1 施設数および監視指導状況 (1) 食品衛生法に基づく業種

業種	区分	3年度末 施設数	許可件数		廃業 件数	4年度末 施設数	監視指導 件数
			新規	更新			
計		13,996	2,624	0	2,808	13,812	3,468
飲食店営業	一般飲食店	11,241	2,188	0	2,342	11,807	2,606
	集団給食	206	32	0	39	199	64
	自動車	102	27	0	16	113	36
	簡易	3	1	0	0	4	2
	移動	1	0	0	0	1	0
	臨時	34	3	0	5	32	3
	天ぶら船	4	1	0	2	3	3
	屋形船	14	2	0	4	12	7
	小計	11,605	2,254	0	2,408	11,451	2,721
調理機能を有する自動販売機		3	4	0	0	7	7
食肉販売業		311	40	0	37	314	61
魚介類販売業		321	27	0	48	300	309
魚介類競り売り営業		0	0	0	0	0	0
集乳業		0	0	0	0	0	0
乳処理業		0	0	0	0	0	0
特別牛乳搾取処理業		0	0	0	0	0	0
食肉処理業	一般	14	3	0	3	14	5
	自動車	0	0	0	0	0	0
	小計	14	3	0	3	14	5
食品の放射線照射業		0	0	0	0	0	0
菓子製造業		912	167	0	206	873	184
アイスクリーム類製造業		141	14	0	31	124	16
乳製品製造業		15	3	0	7	11	3
清涼飲料水製造業		5	0	0	0	5	0
食肉製品製造業		15	1	0	4	12	3
水産製品製造業		30	21	0	4	47	43
氷雪製造業		2	1	0	1	2	1
液卵製造業		0	0	0	0	0	0
食用油脂製造業		0	0	0	0	0	0
みそ又はしょうゆ製造業		1	0	0	0	1	0
酒類製造業		5	1	0	0	6	1
豆腐製造業		8	0	0	1	7	0
納豆製造業		0	0	0	0	0	0
麺類製造業		37	5	0	5	37	7
そうざい製造業		523	73	0	45	551	92
複合型そうざい製造業		0	0	0	0	0	0
冷凍食品製造業		20	1	0	2	19	2
複合型冷凍食品製造業		0	0	0	0	0	0
漬物製造業		5	2	0	3	4	4
密封包装食品製造業		4	1	0	0	5	1
食品の小分け業		10	3	0	0	13	3
添加物製造業		9	3	0	3	9	5

業種	区分	3年度末 施設数	許可件数		廃業 件数	4年度末 施設数	監視指導 件数
			新規	更新			
	その他	0	0	0	0	0	0

(2) 食品衛生法に基づく営業等

業種		区分	3年度末 施設数	届出 件数	廃業 件数	4年度末 施設数	監視指導 件数
		<b>計</b>	<b>3,667</b>	<b>971</b>	<b>327</b>	<b>4,311</b>	<b>666</b>
旧許可業 種であっ た営業		魚介類販売業（包装）	160	11	46	125	14
		食肉販売業（包装）	176	11	58	129	10
		乳類販売業	549	9	79	479	7
		氷雪販売業	8	0	0	8	1
		コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	581	226	10	797	2
		小計	1,474	257	193	1,538	34
販売業		弁当販売業	148	39	13	174	27
		野菜果物販売業	89	71	11	149	41
		米穀類販売業	13	2	2	13	0
		通信販売・訪問販売	6	7	0	13	1
		コンビニエンスストア	209	30	17	222	37
		百貨店、総合スーパー	49	11	4	56	36
		自動販売機による販売業（コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）及び営業許可の対象となる自動販売機を除く）	100	8	30	78	2
		その他食料・飲料販売業	1,356	484	54	1,786	318
		小計	1,970	652	131	2,491	462
製造・加 工業		添加物製造・加工業（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。）	1	0	0	1	0
		いわゆる健康食品の製造・加工業	1	1	0	2	0
		コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）	11	7	3	15	1
		農産物保存食料品製造・加工業	1	1	0	2	0
		調味料製造・加工業	10	6	0	16	0
		糖類製造・加工業	0	0	0	0	0
		精穀・製粉業	8	0	0	8	0
		製茶業	0	1	0	1	0
		海藻製造・加工業	1	1	0	2	0
		卵選別包装業	0	0	0	0	0

業 種		区 分	3年度末 施設数	届 出 件 数	廃 業 件 数	4年度末 施設数	監視指導 件 数
製造・加工 業	その他食料品製造・加工業		10	10	0	20	5
	小計		43	27	3	67	6
上記以外 のもの	行商		53	15	0	68	67
	集団給食施設		116	14	0	130	91
	器具容器包装の製造・加工業		3	3	0	3	0
	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	0
	その他		3	6	0	9	3
	小計		175	35	0	210	161
公衆衛生に与える影響の少ない営業			5	0	0	5	3

(3) 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業種

業 種	区 分	3年度末 施設数	許可件数	廃業件数	4年度末 施設数	監視指導 件 数
認定小規模食鳥処理業		21	0	2	19	13

(4) 東京都ふぐの取扱い規制条例に基づく業種

業 種	区 分	3年度末 施設数	認証数	返納数	4年度末 施設数	監視指導 件数
ふぐ取扱所		385	67	75	377	87

※令和4年4月1日からふぐ加工製品取扱届出制度が廃止

(5) 食品衛生法施行細則に基づく業種

業 種		区 分	3年度末 施設数	報告件数	廃 業 件 数	4年度末 施設数	監視指導 件数
計			<b>70</b>	<b>24</b>	<b>15</b>	<b>79</b>	<b>37</b>
生食用食肉取扱施設	飲食店営業		70	24	15	79	37
	食肉販売業		0	0	0	0	0
	食肉処理業		0	0	0	0	0
	複合型そうざい製造業		0	0	0	0	0
	複合型冷凍食品製造業		0	0	0	0	0
	その他		0	0	0	0	0

表2-1 収去検査状況【細菌検査】

食品分類	合計				内 訳							
					国産品				輸 入 品			
	検 体 数	適 ・ 適 法	不 良 数	法 違 反 数	検 体 数	適 ・ 適 法	不 良 数	法 違 反 数	検 体 数	適 ・ 適 法	不 良 数	法 違 反 数
魚介類およびその加工品	20	19	1	0	19	18	1	0	1	1	0	0
冷 凍 食 品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類およびその加工品	22	22	0	0	22	22	0	0	0	0	0	0
乳・乳製品・乳類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	8	8	0	0	8	8	0	0	0	0	0	0
農産物およびその加工品	6	5	1	0	6	5	1	0	0	0	0	0
菓 子 類	63	61	2	0	63	61	2	0	0	0	0	0
飲 料 ・ 氷 雪 ・ 水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
そうざい類およびその半製品	181	168	13	0	181	168	13	0	0	0	0	0
そ の 他 の 食 品	40	32	8	0	40	32	8	0	0	0	0	0
添加物および添加物製剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具・容器包装・おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合 計	340	315	25	0	339	314	25	0	1	1	0	0

(注) 不良数 : 中央区食品細菌検査指導基準に基づき判定した結果、「不良」となった食品の数  
 法違反数 : 食品衛生法に規定されている「食品、添加物等の規格基準」に違反した食品の数

表2-2 収去検査状況【化学検査】

食品分類	合計			内 訳					
				国産品			輸 入 品		
	検 体 数	適 法	法 違 反 数	検 体 数	適 法	法 違 反 数	検 体 数	適 法	法 違 反 数
魚介類およびその加工品	21	21	0	21	21	0	0	0	0
冷 凍 食 品	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類およびその加工品	2	2	0	2	2	0	0	0	0
乳・乳製品・乳類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0
農産物およびその加工品	16	16	0	15	15	0	1	1	0
菓 子 類	11	11	0	6	6	0	5	5	0
飲 料 ・ 氷 雪 ・ 水	3	3	0	1	1	0	2	2	0
そうざい類およびその半製品	6	6	0	6	6	0	0	0	0
そ の 他 の 食 品	13	13	0	9	9	0	4	4	0
添加物および添加物製剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具・容器包装・おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合 計	72	72	0	60	60	0	12	12	0

(注) 法違反数 : 食品衛生法に規定されている「食品、添加物等の規格基準」または食品表示法に規定されている「食品表示基準」に違反した食品の数

表3 汚染源調査状況（現場簡易検査等）（単位：件）

内 容	件数
汚染源調査	3,974

食品、器具・容器、まな板、ふきん、手指など

表4 衛生教育実施状況

対 象	開催回数	受講人員
計	42(0)回	1,669(0)人
業 者	35 回	1,417 人
一 般	7(0)回	252(0)人

( )内は出前講座の再掲

表5 意見交換（リスクコミュニケーション）実施状況

対 象	令和4年11月10日
	銀座ブロッサム
計	91人
業 者	79人
一 般	12人

表6 苦情処理状況（単位：件）

内 容	件 数
計	151
不衛生な食品取扱施設	42
食品腐敗・変敗（カビ・異味も含む）	9
異物の混入	14
喫食後の異常（おう吐・下痢等）	37
路上での弁当販売	5
その他※	44

※排気排煙による近隣苦情など

表7 食中毒発生状況（区内の施設から発生した食中毒事件）

発生日	原因食品	病因物質	喫食者数	患者数	不利益処分等	責任の所在
4	にぎりずし	アニサキス	2	1	営業停止1日間	飲食店
4	海鮮ちらし丼	アニサキス	1	1	営業停止1日間	飲食店
6	鮭おまかせコース	アニサキス	2	1	営業停止1日間	飲食店
6	生食用鮮魚介類	アニサキス	2	1	営業停止1日間	飲食店
7	生食用鮮魚介類	アニサキス	2	1	営業停止1日間	飲食店
2	刺身	アニサキス	6	1	営業停止1日間	飲食店
3	刺身	アニサキス	4	1	営業停止1日間	飲食店

表8 有症苦情調査状況（食中毒には至らなかったが、区内の施設から発生した症状を伴う事件）

調査件数	調査対象施設数	調査対象者数
43件	44施設	29人

※ 飲食店等からの相談件数21件、感染症調査件数6件

表9 食中毒関連調査状況（区外の施設で発生した事件について調査した件数）

調査件数	調査対象施設数	調査対象者数
48 件	48 施設	74 人

表10 食品衛生法に基づく違反または不良食品等の調査状況（単位：件）

区 分		違反または不良食品の発見先		主な違反等の内容
		区 内	区 外	
計		28	63	
違反内容	食品衛生法第6条違反	12	14	異物混入、カビ発生、容器包装不良
	〃 第12条違反	0	3	TBHQ検出
	〃 第13条違反	1	24	成分規格違反
	食品表示法違反	14	19	表示違反
	不良食品等	0	3	苦情（異味、異臭）、衛生規範に不適合等
	東京都ふぐの取扱い規制条例違反	0	0	
	事業者からの報告	1	0	表示不適切

表11 不利益処分等（食中毒に関する不利益処分等は表9のとおり）

処分月	違反食品等	数 量	違反理由	違反条文	処分等内容	業 種
	該	当	な	し		

表12 自主回収報告制度（食品リコール情報届出制度）（単位：件数）

区 分		制度対象	(参考) 制度対象外	主な違反等の内容
違反内容	食品衛生法第6条違反	5	0	異物混入、容器包装の不良
	〃 第12条違反	0	0	
	〃 第13条違反	2	0	成分規格違反
	食品表示法違反	2	1	賞味期限の記載ミス、添加物の表示欠落
	不良食品等（法違反に該当しないもの）	0	0	健康への悪影響を未然に防止する観点から回収するもの

（注）「制度対象外」とは、食品衛生法および食品表示法に基づく自主回収報告制度の対象にはならないが、事業者から自主回収に伴う相談や情報提供を受けたものをいう。

表 13 路上における弁当販売の監視件数

	営業施設数	苦情件数	保健所職員 監視数	路上弁当販売 監視員監視数	監視数合計
営業届 行商 (弁当人力販売業)	58	5	67	515	582

※自動車及び店頭販売についても路上弁当販売監視員が監視を行っている（386件）。

表 14 収去検査状況【細菌検査】弁当類（再掲）

種 類	検体数	適	不良数
計	40	32	8
路上弁当	17	10	7
固定店舗	23	22	1