

V 生活衛生

1 動物管理

狂犬病予防法に基づき、狂犬病の発生予防や、まん延防止、撲滅を目指し、公衆衛生の向上や公共の福祉の増進を図るため、犬の登録及び狂犬病予防注射に関する事業を実施している。

そのほか、動物の適正な飼育と動物愛護の普及・啓発のための広報や講習会を実施し、不幸な命を増やさないために、不妊・去勢手術費用の一部補助事業や、新たな飼い主を探す支援、「飼い主のいない猫」対策を実施している。

また、逸走又は負傷した犬等を収容し、飼い主が判明した場合に返還している。

(1) 犬登録と狂犬病予防

狂犬病の発生予防のため、犬の登録及び狂犬病予防注射に関する事務を行っている。

犬登録及び注射済票交付数（表 1-1）

年度	年度末犬登録数	注射済票交付数
2015	25,623	20,691
2016	25,420	20,417
2017	25,065	20,270

(2) 動物愛護と適正飼育の普及啓発

ア 犬と楽しく暮らすための基礎講座

新規に犬登録をされた方や飼う予定の方を対象に、犬の飼育にあたって基礎的な知識を習得できるように講習会を開催している。

犬と楽しく暮らすための基礎講座実施回数及び参加延人数（表 1-2）

年度	実施回数	実施日	参加延人数
2015	4	6月24日、9月13日、12月9日、2月24日	106
2016	4	6月22日、9月14日、12月14日、2月12日	95
2017	4	6月21日、9月20日、12月13日、2月11日	96

イ 飼い主のいない猫の不妊・去勢手術補助

不幸な命を生み出さないために飼い主のいない猫の不妊・去勢手術に対する経費の一部補助を行っている。

飼い主のいない猫の不妊・去勢手術補助件数（表 1-3）

年度	飼い主のいない猫	
	オス	メス
2015	262	250
2016	163	218
2017	183	196

ウ 飼い主のいない猫共生モデル地区

飼い主のいない猫の繁殖を防ぎ、地域社会への迷惑等を防止するとともに、市民の動物愛護の意識を高めるため、町内会・自治会等を基礎とした団体をモデル団体として指定し、団体が実施した飼い主のいない猫に不妊・去勢手術の補助を行っている。

飼い主のいない猫共生モデル地区数（表 1-4）

年度	年度末地区数
2015	21
2016	22
2017	26

エ 飼育動物に関する要望・相談

飼育動物に関する要望・相談を受け付け、当該動物等の飼育者等に対して適正飼育の指導を行っている。

要望・相談件数（表 1-5）

年度	動物による事故		要望・相談件数														
	犬	その他	犬							猫							その他
			放浪	拾得	負傷	放し飼い	汚物・汚水	悪臭	鳴き声	その他	拾得	負傷	汚物・汚水	悪臭	鳴き声	その他	
2015	25	1	22	1	1	16	31	8	39	107	9	40	45	0	5	121	59
2016	25	1	17	12	6	14	21	1	40	91	5	37	35	0	1	125	43
2017	14	0	37	7	1	15	12	1	39	62	4	20	29	0	0	108	50

(3) 動物の保護と管理

保護・収容頭数

飼い主のもとから逃げ出した犬や負傷又は病気により動けなくなっている犬・猫等を収容している。

保護・収容頭数（表 1-6）

年度	捕獲収容	引き取り		負傷		返還	
		犬	猫	犬	猫	犬	猫
2015	7	21	0	0	8	19	0
2016	3	32	18	3	10	21	1
2017	6	28	23	0	17	27	1

2 環境衛生

環境衛生事業は、理・美容所、クリーニング所、公衆浴場、プールなど市民の身近な施設、水道施設及び特定建築物等の環境衛生関係施設について、関係法令に基づき許可、確認等を行う事業である。また、立入検査や理化学検査により施設の維持管理向上、レジオネラ症など感染症の発生予防など公衆衛生の向上を図っている。このほか、生活環境問題対策として、ねずみ・衛生害虫防除や室内環境の相談業務等を行っている。

(1) 施設と監視指導

環境衛生関係施設数及び事務処理・監視指導件数(表 2-1)

業 種	営 業 施 設 数		許可・確認届出件	廃止件数	営業施設数	監視指導件数
	2015年度末	2016年度末			2017年度末	
総数	4,527	4,486	69	92	4,463	545
理容所	193	190	6	6	190	66
美容所	508	521	51	40	532	179
クリーニング所	221	215	3	11	207	72
一般	76	73	-	1	72	32
リネンサプライ	3	3	-	-	3	-
取次所	142	139	3	10	132	40
公衆浴場	28	29	1	2	28	60
普通の	2	2	-	-	2	4
旅館	26	27	1	2	26	56
ホテル	28	28	-	-	28	34
旅館	21	21	-	-	21	25
簡易宿所	5	5	-	-	5	6
下宿	2	2	-	-	2	3
季節営業(再掲)	-	-	-	-	-	-
興行場	1	1	-	-	1	1
映画館	14	14	-	-	14	4
多目的使用施設	10	10	-	-	10	-
その他の	4	4	-	-	4	4
仮設興行場	-	-	-	-	-	-
プ	-	-	-	-	-	-
許可	17	19	-	-	19	40
届出	17	19	-	-	19	40
水道施設	-	-	-	-	-	-
水道	501	486	2	13	475	35
上水道	-	-	-	-	-	-
簡易水道	-	-	-	-	-	-
専用水道	20	20	-	2	18	18
簡易専用水道	481	466	2	11	457	17
小規模貯水槽水道等	1,314	1,287	3	15	1,275	15
特定小規模貯水槽	310	302	2	4	300	10
特定外	1,004	985	1	11	975	5
温泉利用施設	4	4	-	-	4	2
墓地	1,579	1,577	3	5	1,575	15
墓地	1,567	1,565	3	5	1,563	13
納骨堂	11	11	-	-	11	1
火葬場	1	1	-	-	1	1
特定建築物	120	116	-	-	116	23

その他環境衛生関係施設数及び事務処理・監視指導件数（表 2-2）

業種	施設数		届出件数	廃止件数	施設数 2017年度末	調査指導件数
	2015年度末	2016年度末				
総数	519	519	11	6	524	27
コインランドリー	26	26	2	1	27	15
コインシャワー	-	-	-	-	-	-
飲用井戸等	493	493	9	5	497	12

（2）生活環境問題に関する対応

衛生害虫防除や室内環境等に関する相談に対し、正確な情報提供等により健康で快適な居住環境の実現を支援している。

また、アシナガバチの巣駆除用の防護服の貸出しを行っており、2017年度は47件であった。

衛生害虫・室内環境等の相談処理件数（表 2-3）

総数	ねずみ・衛生害虫等					その他
	ねずみ類	刺咬昆虫 (ハチ等)	吸血昆虫 (蚊・シラミ類等)	ダニ類	その他 衛生害虫等	
451	94	179	27	19	85	47

（3）環境衛生関係施設の理化学検査

プールや浴場の水質などについて行政検査として理化学検査を行っている。検査の結果、法令基準に適合しなかった施設に対しては、原因究明及び改善指導を行い改善を確認している。

公衆浴場の水質検査結果(表 2-4)

業種	検査施設数	適合施設数	不適合施設数	延べ検査箇所数	検査数中		項目別不適数（延数）					
					適合	不適合	濁度	過マンガン酸カリウム消費量	大腸菌群	レジオネラ	残留塩素	照度
普通	2	2	0	16	16	0	-	-	-	-	-	-
その他	16	10	6	139	121	18	-	2	-	3	15	-
					基準	5度以下	25mg/1以下	1個/ml以下	10CFU/100ml未満	0.4mg/1以上	20lux以上	

興行場の空気検査結果(表 2-5)

検査施設数	適合施設数	不適合施設数	延べ検査箇所数	検査数中		項目別不適数(延数)			
				適合	不適合	炭酸ガス	落下細菌	浮遊粉塵量	照度
4	4	-	8	8	-	-	-	-	-
				基準		0.15%以下	30個/枚以下	0.2mg/m ³ 以下	(注)

(注) 場内において映写中または演技中は0.2lux以上、休憩中は20lux以上

プールの水質の検査結果(表 2-6)

検査施設数	適合施設数	不適合施設数	延べ検査箇所数	検査数中		項目別不適数(延数)								
				適合	不適合	pH値	濁度	過マンガン酸カリウム消費量	大腸菌	一般細菌	照度	遊離残留塩素	炭酸ガス	レジオネラ属菌
18	16	2	63	59	4	-	-	1	-	2	-	2	-	1
基準	5.8~8.6	2度以下	12mg/l以下	検出されないこと	200個/1ml以下	100lux以上	0.4mg/l以上	0.15%以下	10CFU/100ml未満					

生活衛生関係営業施設・水道関係施設等の相談処理件数(表 2-7)

総数	生活衛生関係営業施設	特定建築物	墓地等	水道関係施設	その他
492	142	27	154	50	119

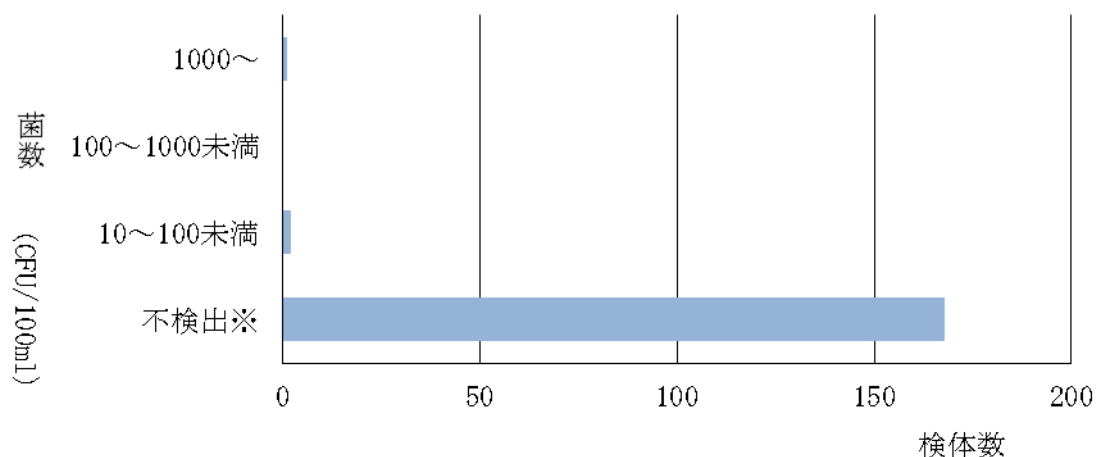
(注) 生活衛生課関係営業施設とは、美容所、理容所、クリーニング所、公衆浴場、ホテル・旅館等、興行場、遊泳用プール等である。

(4) レジオネラ症発生予防対策

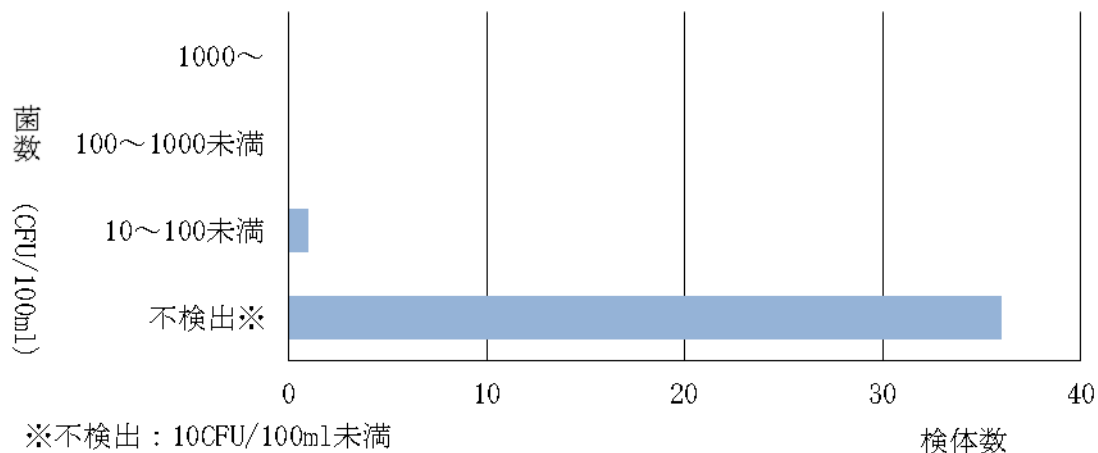
四類感染症のレジオネラ症は、国内各地の浴場施設で死亡事故が発生したことにより社会問題となっている。市では公衆浴場法施行条例、旅館業法施行条例及びプールの衛生管理等に関する条例にレジオネラ症防止対策に関する項目を規定し、予防対策に取り組んでいる。

施設の水質を良好に維持し細菌の増殖を抑制し、レジオネラ症発生の予防を図るために、公衆浴場等の施設へ定期的に立入り水質検査を行い、レジオネラ属菌が検出された場合はレジオネラ属菌数に応じて改善指導を行っている。また、レジオネラ属菌の繁殖場所を特定するため循環系統等での原因究明のための調査などを行い、改善措置後に再検査を実施し不検出を確認している。2017年度は、公衆浴場の3つの浴槽からと、1つのプール水槽からレジオネラ属菌が検出され、改善指導を実施し、不検出を確認した。

公衆浴場、旅館でのレジオネラ属菌検出状況 (図 2-1)



温水プール、ジャグジー等でのレジオネラ属菌検出状況 (図 2-2)



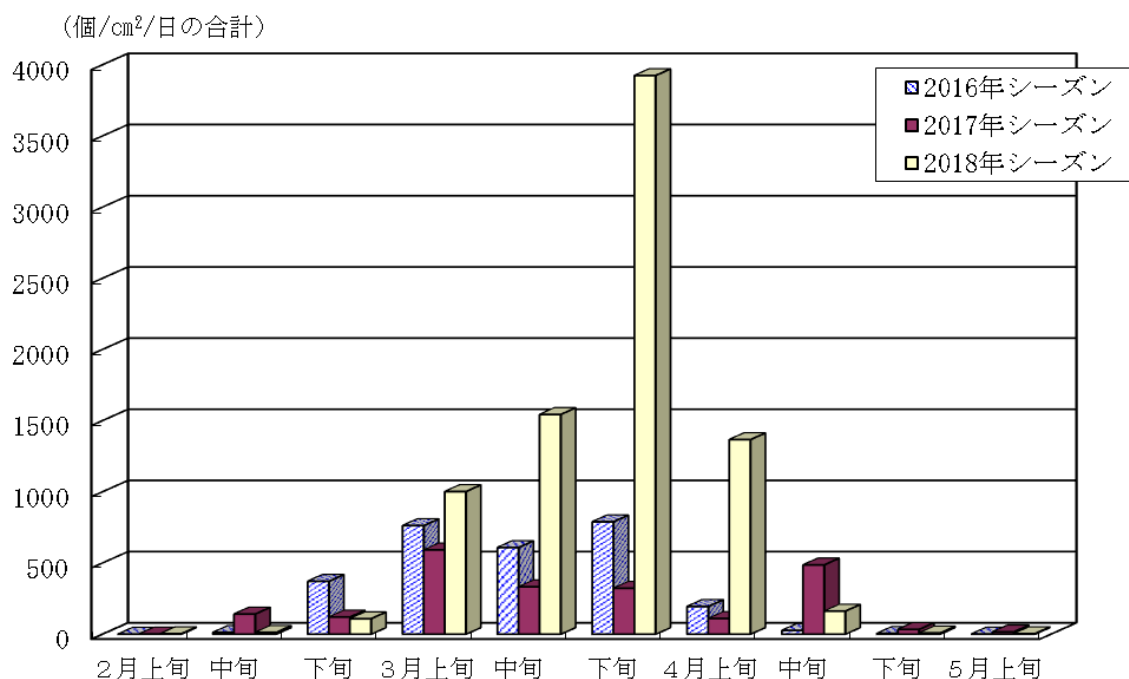
(5) 飛散花粉数調査

東京都は花粉症対策の一環として、1985年から都内12地点で飛散花粉数の調査を実施している。町田市保健所中町庁舎屋上が測定地点の一つとなっており、飛散花粉捕集器を設置してスギ・ヒノキなどの花粉測定を行い、都に報告している。

花粉症の主要な原因である春先のスギ・ヒノキ花粉については、1月から5月初旬にかけて毎日観測しており、その結果は飛散予報の重要な基礎データとなっている。

2018年春のスギ・ヒノキ科花粉の飛散数は、2017年春の約3.8倍であった。過去10年平均と比較すると1.5倍程度であった。

スギ・ヒノキ花粉飛散数 (図2-3)



(6) 飲用に供する井戸等の水質検査

市内の地下水の水質実態を把握し、井戸所有者に対し飲用に必要な水質検査項目を周知するため、水質検査を実施している。2017年度は、9施設の水道法水質基準全項目（消毒副生成物、臭気原因物質を除く）と、放射性セシウム（ ^{134}Cs 、 ^{137}Cs ）の検査を実施した。

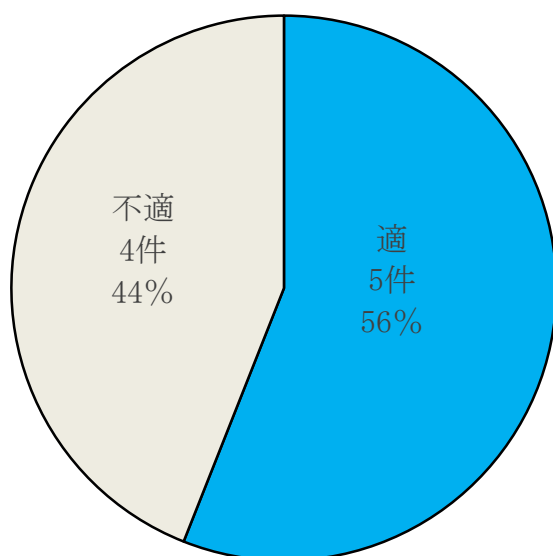
その結果、4施設（44%）が水質基準に不適合であり、指導して改善を確認した。（表 2-8）

なお、放射性セシウム（ ^{134}Cs 、 ^{137}Cs ）が検出された施設は無かった。

水質検査不適項目（表 2-8）

水質検査項目	基準値	基準超過	
		件数	%
一般細菌	100/mL以下	3	33.3
鉄及びその化合物	0.3mg/L以下	1	11.1
マンガン及びその化合物	0.05mg/L以下	1	11.1
臭気	異常でないこと	1	11.1
色度	5度以下	1	11.1
濁度	2度以下	1	11.1

水質検査項目不適率（図 2-4）



3 食 品 衛 生

食品衛生事業は、食品衛生法及び食品製造業等取締条例等の規定に基づき、飲食を原因とする衛生上の危害の発生防止を目的としている。市民や業界団体の意見を参考に町田市食品衛生監視指導計画を毎年度策定し、事業を実施している。食品等事業者に対しては、営業許可に関する手続、施設の監視指導、食品の収去検査、衛生講習会等を行っている。また、食中毒が疑われた場合には、関係施設、患者及び原因物質を調査し、食中毒と断定されれば改善指導など被害の拡大及び再発防止のために必要な措置をとっている。このほか、住民等から寄せられた苦情に対しては、必要に応じて営業施設等に立ち入り、原因を調査して改善の指導を行っている。

(1) 営業施設数及び監視件数

ア 食品衛生法に規定する営業（表 3-1）

	施設数	許 可 件 数		廃業件数	監視件数	
		新 規	更 新			
2015年度合計	5,206	634	608	698	4,030	
2016年度合計	5,136	669	451	739	2,814	
2017年度合計	5,132	639	518	643	2,839	
飲	小計	2,937	327	299	349	1,603
	旅館・ホテル	23	1	3	-	9
	バー・キャバレー	143	35	4	20	78
	一般飲食店	1,839	143	194	190	859
	民生食堂	-	-	-	-	-
	すし屋	63	3	5	6	37
食	そば屋	71	-	13	5	27
	仕出し屋	31	3	2	3	21
	弁当屋	174	52	23	63	250
店	そう菜店	240	50	18	27	164
	コンビニエンスストア等	-	-	-	2	1
	移動	2	-	-	-	-
営	臨時	16	-	2	1	4
	許可ある集団給食	187	20	22	13	88
業	自動車	118	16	13	18	60
	自動販売機	30	4	-	1	5
	天ぷら船	-	-	-	-	-
	屋形船	-	-	-	-	-
喫	小計	290	24	36	43	89
茶	店舗	35	8	4	6	23
店	自動販売機	248	16	30	35	61
営	自動車	7	-	2	2	5
菓	小計	482	109	38	64	303
	パン製造業	123	12	11	6	56
子	生菓子製造業	89	4	13	5	45
製	その他の菓子製造業	238	85	12	48	186
造	移動	-	-	-	-	-
業	臨時	1	-	-	-	-
	自動車	31	8	2	5	16

	施設数	許可件数		廃業件数	監視件数	
		新規	更新			
あん類製造業	-	-	-	-	-	
アイスクリーム類製造業	43	17	2	15	49	
乳処理業	1	-	-	-	-	
特別牛乳さく取処理業	-	-	-	-	-	
乳製品製造業	2	-	-	-	1	
集乳業	-	-	-	-	-	
乳類販売業	小計	645	60	93	71	321
	専業	39	7	3	1	19
	ショーケース売り	454	47	45	49	244
	自動販売機 自動車	149 3	6 -	45 -	21 -	58 -
食肉処理業	10	-	1	1	4	
食肉販売業	小計	328	47	22	44	201
	一般	79	3	10	3	60
	包装	247	44	12	41	141
	自動販売機 自動車	- 2	- -	- -	- -	- -
食肉製品製造業	7	1	-	1	8	
魚介類販売業	小計	318	49	20	48	197
	一般	85	10	11	10	76
	包装	232	39	9	38	121
	自動車	1	-	-	-	-
魚介類せり売業	-	-	-	-	-	
魚肉ねり製品製造業	2	-	-	-	-	
冷凍食品の冷蔵業	小計	1	-	1	-	2
	冷凍業	-	-	-	-	-
	冷蔵業	1	-	1	-	2
食品の放射線照射業	-	-	-	-	-	
清涼飲料水製造業	3	1	-	1	2	
乳酸菌飲料製造業	-	-	-	-	-	
氷雪製造業	小計	-	-	-	-	-
	氷雪製造業 (自動角氷製造機)	-	-	-	-	-
	(自動販売機)	-	-	-	-	-
氷雪販売業	2	-	-	-	-	
食用油脂製造業	小計	1	-	-	-	-
	動物性油脂	-	-	-	-	-
	植物性油脂	1	-	-	-	-
マーガリン又はショートニング製造業	-	-	-	-	-	
みそ製造業	2	-	-	-	1	
しょうゆ製造業	1	-	-	-	2	
ソース類製造業	-	-	-	-	-	
酒類製造業	-	-	-	-	-	
豆腐製造業	16	-	5	3	34	
納豆製造業	-	-	-	-	-	
めん類製造業	11	2	-	2	4	
そうざい製造業	30	2	1	1	18	
かん詰又はびん詰食品製造業	-	-	-	-	-	
添加物製造業	-	-	-	-	-	

イ 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（表 3-2）

年度	食鳥処理場 施設数	監視数
2015	-	-
2016	-	-
2017	-	-

ウ 食品製造業等取締条例に規定する営業（表 3-3）

		施設数	許可件数		廃業件数	監視件数
			新規	更新		
2015年度合計		663	80	76	89	565
2016年度合計		639	74	49	98	288
2017年度合計		627	83	57	95	348
行 商	小 計	2	5	0	9	0
	弁当等人力販売業	-	-	-	-	-
	菓 子	-	-	・	1	-
	豆腐及びその加工品	2	5	・	8	-
	弁 当 類	-	-	・	-	-
	ゆ で め ん 類	-	-	・	-	-
	そ う 菜 類	-	-	・	-	-
	アイスクリーム類	-	-	・	-	-
	魚介類及びその加工品	-	-	・	-	-
	つけ物製造業	9	-	1	-	5
製菓材料等製造業	1	-	-	1	-	
粉末食品製造業	3	-	-	-	1	
そう菜半製品等製造業	4	-	-	1	2	
調味料等製造業	9	2	1	2	5	
魚介類加工業	3	-	-	-	-	
液卵製造業	-	-	-	-	-	
食 料 品 等 販 売 業	小 計	593	76	55	82	335
	一般	396	52	38	60	241
	包装	162	21	14	17	84
	包装（一時販売）	4	3	-	1	4
	自動販売機	24	-	3	3	5
	自動車	7	-	-	1	1
卵選別包装業	3	-	・	-	-	

エ 食品製造業等取締条例に規定する届出給食施設（表 3-4）

	施設数	報告件数	廃止件数	監視件数
2015年度合計	220	11	10	55
2016年度合計	217	11	14	91
2017年度合計	221	9	5	84
学校 ・ 幼稚園	41	-	1	13
病院 ・ 診療所	13	-	-	5
工場 ・ 事業所	7	-	1	5
児童福祉施設	75	3	1	41
社会福祉施設	63	5	1	14
ボランティア給食	3	-	-	-
その他	4	-	1	5
給食（届出以外）	15	1	-	1

オ 東京都ふぐの取扱規制条例に規定する営業（表 3-5）

	施設数	新規	廃止	監視件数
2015年度合計	94	13	4	203
2016年度合計	97	17	14	63
2017年度合計	104	17	10	48
ふぐ取扱所	22	6	5	17
ふぐ加工製品取扱施設	82	11	5	31

カ 町田市食品衛生法施行細則に規定する営業等（表 3-6）

		施設数	報告件数	廃業件数	監視件数
2015年度合計		5,867	1	-	5,509
2016年度合計		5,869	2	-	2,626
2017年度合計		5,873	4	-	2,986
食許可を製造しない業	小計	80	2	-	1
	製粉・精米・精麦業	48	-	-	-
	つけ物製造業	10	-	-	1
	その他の一般食品	22	2	-	-
	食品製造業 乳肉食品	-	-	-	-
食許可を販売しない業	小計	5,044	2	-	2,650
	魚介類加工品販売業	663	-	-	532
	乳製品販売業	606	-	-	268
	アイスクリーム類販売業	626	-	-	335
	野菜果物販売業	749	-	-	335
	菓子（パンを含む）販売業	867	1	-	335
	主食販売業	109	-	-	175
	酒類・調味料販売業	593	-	-	335
その他の食品販売業	831	1	-	335	
・食器 お具 も容 器包 ち や装	小計	488	-	-	335
	食器具容器包装製造業	-	-	-	-
	食器具容器包装販売業	289	-	-	335
	おもちゃ製造業	9	-	-	-
	おもちゃ販売業	190	-	-	-
添加物製造業		-	-	-	-
添加物販売業		256	-	-	-
乳さく取業		5	-	-	-

（２）食品・器具等の検査

ア 収去検査

食品衛生法で規格基準の定められた食品、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し検査を行っている。

細菌検査は、細菌数、大腸菌群、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、大腸菌、腸管出血性大腸菌O157等の検査を行っている。また、化学検査は、保存料、甘味料、着色料、漂白剤等の食品添加物やアレルギー物質の検査を行っている。なお、2017年度の検査は公益社団法人日本食品衛生協会食品衛生研究所に依頼した。

なお、「否」は食品衛生法違反、「不良」は国の衛生規範等に適合しないものである。

食品別収去検査成績（表 3-7）

食品分類		検体数	細菌検査		化学検査	
			適	否または不良	適	否
2015年度合計		114	77	1	36	-
2016年度合計		103	61	4	38	-
2017年度合計		80	52	2	26	-
魚介類等	魚 介 類	3	2	-	1	-
	魚 介 類 加 工 品	4	2	-	2	-
冷 凍 食 品		-	-	-	-	-
肉・卵類及びその加工品		4	3	-	1	-
乳・乳類等	牛乳・加工乳・その他の乳	-	-	-	-	-
	乳 製 品	-	-	-	-	-
	乳 類 加 工 品	-	-	-	-	-
	アイスクリーム類・氷菓	3	3	-	-	-
農産物等	穀 類 及 び 其 の 加 工 品	-	-	-	-	-
	野菜類・果物及びその加工品	7	7	-	-	-
菓 子 類		17	8	1	8	-
飲料・氷雪 ・水	清 涼 飲 料 水	-	-	-	-	-
	酒 精 飲 料	-	-	-	-	-
	氷 雪	-	-	-	-	-
	水	-	-	-	-	-
その他 の食品	缶 詰 ・ びん 詰	-	-	-	-	-
	調 味 料	-	-	-	-	-
	そうざい類及びその半製品	40	25	1	14	-
	上記以外の食品（弁当・調理パン等）	2	2	-	-	-
添 加 物		-	-	-	-	-
器具・容器包装・おもちゃ		-	-	-	-	-

イ 簡易検査

従業員の手指、調理器具、食品等について、現場等で大腸菌群、ぶどう球菌、腸炎ビブリオ等の簡易検査を行っている。なお、「不良」とは細菌が1個以上検出されたものである。

検体別簡易検査成績（表 3-8）

	検 査 数	内 訳（判定結果）	
		良	不 良
2015年度合計	1,425	1,125	300
2016年度合計	1,393	1,123	270
2017年度合計	1,256	926	330
手 指	226	188	38
器具類	439	322	117
食 品	68	42	26
その他	523	374	149

(3) 食中毒発生状況

食中毒発生状況 (表 3-9)

年度	発生件数	患者数
2015	2	55
2016	1	3
2017	3	23

2017 年度の内訳 (表 3-10)

発生日	原因施設	原因食品	病因物質	患者数/喫食者数
5月27日	飲食店	不明 (コース料理)	カンピロバクター・ジェジュニ	16/29
9月4日	飲食店	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	6/6
10月4日	飲食店	不明 (寿司)	アニサキス	1/1

(4) 食中毒関連調査

市外で発生した食中毒やその疑いがある事案について、関係保健所からの依頼に基づき、市内の患者及び施設の調査を行っている。

食中毒関連調査件数 (表 3-11)

年度	事件数	患者数 / 調査人数	調査施設数	検査検体数
2015	51	31 / 66	27	50
2016	43	55 / 141	19	58
2017	30	53 / 91	20	102

(5) 苦情受付件数

苦情受付件数 (表 3-12)

年度	総数
2015	117
2016	95
2017	95

2017 年度の内訳 (表 3-13)

苦 情 内 容										
異物混入	腐敗変敗	カビの発生	異味異臭	変色	変質	食品の取扱い	表示	有症	施設設備	その他
14	3	-	4	1	-	21	6	24	13	9

(6) 食の安全に関する相談件数 (表 3-14)

食品関係業者、消費者等に対して、電話、窓口等により食の安全に関する相談に応じている。

	処理の内容		合 計
	電話処理	窓口処理	
2015年度合計	17,225	7,465	24,690
2016年度合計	13,955	6,166	20,121
2017年度合計	14,779	6,584	21,363
営業許可	5,762	2,819	8,581
表示	543	210	753
規格・基準	141	90	231
食中毒	705	126	831
残留農薬	25	20	45
輸入食品	24	6	30
添加物	91	42	133
新規開発食品	1	-	1
食用可・不可に関する疑義	171	111	282
マスコミ報道に関する事項	174	40	214
その他	7,142	3,120	10,262
「その他」の主な内容	食品衛生責任者、調理師、製菓衛生師、衛生講習会、行事開催、情報提供等		

(7) 講習会等実施状況 (表 3-15)

食品関係事業者に対して衛生知識向上のための食品衛生実務講習会を実施している。また、市民に対しても、講習会、街頭相談等を実施し、正しい食品衛生知識の普及に努めている。

年度	営業者向け講習会		消費者向け講習会		衛生展・街頭相談	
	回数	参加者数	回数	参加者数	回数	参加者数
2015	32	1,965	13	562	1	185
2016	33	1,710	13	515	1	288
2017	33	1,752	11	511	1	296

(8) 調理師・製菓衛生師免許申請件数(表 3-16)

調理師法、製菓衛生師法に基づく免許の各種手続きを東京都知事からの委任を受け行っている。

	調 理 師	製菓衛生師
2015年度合計	152	18
2016年度合計	143	15
2017年度合計	134	17
免許申請	107	17
名簿訂正	8	-
書換交付	7	-
再 交 付	12	-
登録消除	-	-
返 納	-	-

(9) 食品衛生推進員の活動

食品衛生推進員とは、食品衛生法第 61 条第 2 項の規定及び町田市食品衛生推進員設置要綱により、食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を推進するため、社会的信望があり、かつ、食品衛生の向上に熱意と識見を有する者のうちから、市長が 2 年の任期で委嘱している。

2017 年度は 15 名の食品衛生推進員が年 2 回の「食品衛生推進会議」等を中心に、地域における食品衛生に関する普及啓発活動や食品の安全確保のための活動を行った。

