

平成30年度港区食品衛生監視指導計画

平成30年(2018年)3月

港区みなと保健所

港区平和都市宣言

かけがえのない美しい地球を守り、世界の恒久平和を願う人びとの心は一つであり、いつまでも変わることはありません。

私たちも真の平和を望みながら、文化や伝統を守り、生きがいに満ちたまちづくりに努めています。

このふれあいのある郷土、美しい大地をこれから生まれ育つ子どもたちに伝えることは私たちの務めです。

私たちは、我が国が『非核三原則』を堅持することを求めるとともに、ここに広く核兵器の廃絶を訴え、心から平和の願いをこめて港区が平和都市であることを宣言します。

昭和60年8月15日

港 区

平成30年度港区食品衛生監視指導計画の概要

港区では食品衛生法に基づき、「平成30年度港区食品衛生監視指導計画」を策定しました。その概要は以下のとおりです。

1 実施体制

みなと保健所生活衛生課を中心に、必要に応じて区関係課、東京都、厚生労働省、農林水産省、消費者庁及び他自治体と連携して監視指導を実施します。

2 主な監視指導事業

(1) 食中毒対策

区は全国でも有数の飲食店店舗数を有し、集客力の大きな大規模商業ビルも再開発等により続々と建設され、今後も店舗数の増加が見込まれています。一方で、こうした集客施設においては食中毒等事故発生時には被害も大きく、重点的な監視指導が必要です。季節ごとに食品を取扱うイベント等が開催されることも多く、特に留意して監視指導を実施します。

食中毒対策としては、全国の食中毒発生件数の上位を占めるカンピロバクター、ノロウイルス及びアニサキスへの対策を中心に、普及啓発及び監視指導を実施します。

(2) 違反食品等の対策

食品の成分規格違反、添加物の不適正使用、不適正表示及び異物混入など不適正な食品の流通を防ぐため、輸入及び製造から販売までを含めた監視指導を実施します。

また、区内の大手食品メーカーや商社等の食品取扱事業者を対象としたシンポジウムを開催し、輸入食品・広域流通食品等に関する自主管理体制の構築を支援します。

さらに、食品による深刻な健康被害が懸念される事例を探知した際には、関係機関と連携しながら、迅速な原因究明と被害拡大防止を図ります。

3 監視指導、検査及び措置

(1) 監視指導予定

30,396軒の監視対象施設に対し、18,000件の監視指導を実施します。

(2) 収去検査

検査目的に応じて、区内の食品製造施設や販売店、飲食店等から食品等を抜き取り、細菌検査や化学検査を実施し、食品等の汚染状況や規格基準等の遵守状況を確認します。

(3) 一斉監視指導

重点監視対象とする給食提供施設や大規模飲食店及び製造・販売業に対する一斉監視指導を実施します。また、夏期及び歳末の一斉監視指導を東京都、厚生労働省及び消費者庁と連携して実施するほか、有害食品の発生等緊急を要する場合は、緊急監視を実施して有害食品を排除します。

(4) 違反又は不良食品等を発見した場合の対応

違反又は不良食品等を発見した場合、改善指導や販売禁止等必要な措置を行なうとともに、必要に応じて区民への情報提供を行います。

4 食品等事業者による自主衛生管理の推進

港区食品衛生推進員と協働した自主衛生管理の推進とみなと食品衛生協会の自主衛生管理推進事業を支援します。また、HACCPによる食品衛生管理の導入支援及び都が実施する食品衛生自主管理の認証取得を支援します。

5 区民・事業者・行政間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）

区民、事業者からの食品に関する衛生面、安全性に関する相談を随時受け、適切に情報を提供します。また、食中毒等の注意喚起や食品の衛生面、安全性に関して、区民、事業者と意見交換する場を設け、食品衛生に関する普及啓発活動を行います。

6 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

食品等事業者を対象にした食品衛生実務講習会を実施し、食品衛生に関する情報提供を行います。また、保健所に所属する食品衛生監視員に対しても研修や学会の積極的参加を促し、資質向上を図ります。

平成30年度港区食品衛生監視指導計画

平成15年、食品に関する様々な問題に対応するため、食品衛生法（昭和22年1月24日法律第233号。以下「法」という。）が改正され、消費者、食品等事業者及び行政の役割分担が明記されました。この中で特別区長は、国が定める「食品衛生に関する監視又は指導の実施に関する指針」（平成15年8月29日厚生労働省告示第301号）に基づき、重点的に監視指導を実施すべき事項等について食品衛生監視指導計画を定めることとされました。

これにより、区では法第24条第1項から第3項の規定に基づき、平成30年度港区食品衛生監視指導計画を下記のとおり定めます。

記

1 目的

食品等に起因する衛生上の危害の発生や拡大を防止し、区民の食の安全・安心を確保することを目的としています。

2 実施期間

平成30年4月1日から平成31年3月31日まで

3 根拠法令

食品衛生法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律、食品表示法、東京都食品製造業等取締条例、東京都ふぐの取扱い規制条例、東京都食品安全条例、港区食品衛生法施行細則、港区食品表示法施行細則、港区食品衛生検査施設の設備及び職員の配置に関する基準を定める条例

4 監視指導の実施体制及び他機関との連携

(1) 実施体制

食品衛生に関する監視指導は、原則としてみなと保健所生活衛生課東部地域食品監視係、西部地域食品監視係、食品広域監視係、食品安全推進担当、食品栄養表示担当に所属する食品衛生監視員が実施します。

また、都区及び区相互間における「食品衛生行政の運営に関する細目協定（以下「協定」という。）」に基づき、大規模食品製造業、食品流通拠点、輸入食品及び複数の区にまたがる有害食品の排除、違反処理等に係る監視指導は、都と連携して実施します。

(2) 他機関との連携

法に定めがあるものを除き、他の自治体との連絡調整は、原則として東京都福祉保健局健康安全部食品監視課を通じて実施します。また、厚生労働省、農林水産省、消費者庁及び他の自治体とは別紙①のとおり連携します。

5 主な監視指導事業

平成28年4月、都内のイベントで提供された「鶏ささみ寿司」により発症者が600名を超えるカンピロバクター食中毒が発生しました。このように、飲食物を扱うイベントでは集客も多く、大規模な食中毒の発生に繋がります。また、区の特性として飲食物を扱うイベントが数多く開催されているので、食品事故の未然防止は重要な対策となります。そこで、事前にイベント主催者から報告を受け、衛生的に食品が提供されるよう監視指導を実施します。

以上に加え、別紙②で示す食品群毎に食品供給行程（フードチェーン）を通じた衛生管理の徹底を図るため、次の各事業を実施していきます。

(1) 食中毒対策

ア 給食提供施設・飲食店等施設の重点的監視

食中毒発生時に大規模な患者発生や深刻な健康被害につながりやすい、学校・幼稚園・保育園・社会福祉施設や、大規模飲食店等に対する監視指導を実施します。また、食中毒を発生させた施設や食品等の取扱い不良施設に対しては、再発防止や改善を目的として監視指導を強化します。

イ 食中毒事故発生時対策

食中毒等健康危害の迅速かつ適切な処理のため、食中毒処理要領（昭和39年7月13日付環発第214号厚生省環境健康局長通知）、食中毒調査マニュアル（平成9年3月24日付衛食第85号厚生省生活健康局長通知）をはじめとする各マニュアル・要領及び協定に留意の上、関係機関と連携し、被害の拡大防止及び原因究明・再発防止を図ります。

また、区民の生命、身体等に直接的かつ重大な被害を及ぼす緊急の事態が生じ、又は生じるおそれがある場合には、港区危機管理対策本部等設置要綱・要領に基づき、港区みなと保健所健康危機管理本部を設置し、区関係部署で対応します。

ウ ノロウイルス対策

近年、多発しているノロウイルスによる食中毒を防止するため、食品取扱い施設への予防知識の普及啓発及び監視指導を実施します。特に感染性胃腸炎の流行期前には、区民に対しても注意喚起とともに区広報等を通じ、予防法等の普及啓発を行います。

エ カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、サルモネラ対策

カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、サルモネラによる食中毒を防止するため、食品取扱い施設へ食中毒防止の普及啓発及び監視指導を実施します。特に、生食用野菜の洗浄・消毒方法、食肉を生食あるいは加熱不十分で提供することの危険性について普及啓発を行います。さらに、区民等へも食の安全を啓発し、食品衛生についての正しい知識の普及を図ります。

オ 寄生虫対策

近年、発生件数が増加している寄生虫による食中毒を防止するため、原因となり得る肉類・魚介類等の食品の取扱い施設に対する注意喚起とともに予防法等の普及啓発を実施します。

カ 保菌者検索事業の実施

腸管出血性大腸菌及びサルモネラについて、食品取扱従事者の無症状病原体保有者の調査及び散発患者の発生動向の調査を実施し、食中毒の未然防止並びに散発型集団発生食中毒（注1）の早期発見及び発生原因の究明を目的として保菌者検索事業を実施します。

(2) 違反・苦情食品対策

食品の成分規格違反、添加物の不適正使用、不適正表示及び異物混入など不適正な食品の流通を防ぐため、輸入及び製造から販売までを含めた監視指導を実施します。

違反や健康被害の恐れのある食品が確認された場合は、当該食品が販売や使用されないよう、関係機関と連携し、回収または廃棄等の危害除去の措置を行います。当該事業者に対しては、再発防止を目的として監視指導を行います。

(3) 流通食品対策

有害食品等の流通を防止するため、製造業における原材料、製造工程及び製品の監視指導、並びにスーパーマーケット等販売業等の流通拠点の監視指導を実施します。

(4) 輸入食品対策

輸入食品の安全性の確保を図るため情報収集を積極的に行い、流通する輸入食品の監視や収去検査、輸入業者への指導に役立てます。

輸入食品における違反等を発見した場合は、速やかに都、国に通報し、輸入業者に対し再発防止の指導を徹底します。

(5) 適正な食品表示への対策

食品表示法に基づき、食品に関する表示の適正を確保するよう努めます。表示責任者（製造本社、輸入事業者、販売者等）からの相談に対しては、同法における衛生事項（旧食品衛生法における規制事項）及び保健事項（旧健康増進法における規制事項）について適切な助言・指導を行い、適正表示の推進を図ります。併せて、同法における品質事項（旧JAS法における規制事項）に関しては、所管部署への適切な誘導とともに関係機関への情報提供、連携協力を努めます。

(6) 路上営業者対策

弁当等人力販売業、自動車営業等について監視指導を実施します。また、必要に応じ警察署や道路管理者等に対し情報提供を行い、連携協力を努めます。

販売されている弁当類等については営業者から収去を行い、細菌検査を実施します。検査成績が不良の営業者に対しては販売方法の指導と併せて製造及び仕込み場所に対しても指導します。なお、移動営業である特性を踏まえ、指導については必要に応じて他自治体とも連携して実施します。

(7) 地域特性に応じた監視指導

ア 飲食を伴うイベントの監視指導

縁日祭礼、大規模商業施設、民放各局などでの飲食を提供するイベントに対し、監視指導を実施します。

イ 船舶での食品衛生確保

小笠原諸島や伊豆諸島へ向かう飲食を伴う船舶、またはその他長時間の航海により飲食を提供する船舶については、ふき取り及び収去検査などによる細菌検査を実施し、食中毒防止に努めます。

語 句 解 説

※注1 散発型集団発生食中毒

離れた地域や発症時期が異なる共通点のない個々の事例が、共通の食品を原因としたものと判明した食中毒

6 試験検査実施機関の実施体制

食品衛生監視指導に係る試験検査は、みなと保健所生活衛生課衛生試験所で実施するほか、厚生労働大臣に登録された登録検査機関の一部を委託して実施します。また、協定に基づき、食中毒等の調査に関する試験検査は東京都健康安全研究センターに委託します。

みなと保健所生活衛生課衛生試験所は次のような体制整備に取り組みます。

(1) 内部点検

「港区食品衛生検査管理要綱」に基づき、信頼性確保部門責任者による収去部門及び検査部門の内部点検を次のように実施します。

ア 収去部門

試験品採取・搬送に関する点検

イ 検査部門

(ア)試験品受領に関する点検

(イ)検査等の実施に関する点検

(ウ)内部精度管理に関する点検

(エ)外部精度管理調査に関する点検

(オ)機器類の保守管理に関する点検

(カ)試薬等の管理に関する点検

(キ)組織・施設等に関する点検

(2) 外部精度管理調査

厚生労働大臣が、外部精度管理調査を実施するための具備すべき要件を確認した機関により、外部精度管理調査を適宜必要な検査項目ごとに実施します。

(3) 検査機器の整備

検査施設には厚生労働省令に定める機器類及びその他の検査に必要な機器類を計画的に整備・更新するとともに、点検等を通じ、その維持管理を行います。

(4) 検査員の研修等

検査員の技術の維持、新たな検査技術の習得のため、東京都健康安全研究センターを中心とした実務研修をはじめ、検査員相互の情報交換、また各種学会・講演会等を通じ検査情報の収集を図ります。

7 監視指導、検査及び措置

(1) 監視指導予定

ア 年間監視指導予定件数

監視対象施設数 30,396 軒 (平成29年9月末現在)

監視指導予定件数 18,000 件

イ 年間実施予定

重点的監視対象である学校・幼稚園・保育園・社会福祉施設等の集団給食施設、弁当製造施設、大規模飲食店及び製造・販売業に対し、別紙③のとおり監視指導を実施します。

(2) 収去検査

ア 実施内容

(ア) 細菌検査

生菌数、大腸菌群、大腸菌、腸管出血性大腸菌（O26・O103・O111・O121・O145・O157）、サルモネラ、黄色ブドウ球菌等を基本検査項目とし、食品の汚染状況を明らかにして監視指導に活用します。食肉製品や生食用かき等、法により規格基準が定められている食品については、規格基準の遵守状況を検査します。また、食肉製品についてはリステリアを、生食用かきについてはノロウイルスを、鶏肉・食肉製品・生食用牛肉については必要に応じてカンピロバクターについても検査を実施します。

(イ) 化学検査

保存料や着色料等の食品添加物について、使用状況や使用基準の遵守状況を確認する目的で実施します。また、アレルギー物質やヒスタミンについては、混入が懸念される食品を中心に検査します。

イ 年間実施予定

監視指導の予定に併せて実施するほか、夏期及び歳末一斉取締り事業の一環として、別紙④のとおり収去検査等を実施します。

検体数は細菌検査が480検体、化学検査が150検体を予定しています。

(3) 夏期及び歳末一斉取締り

食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する歳末においては、厚生労働省の方針を踏まえ、かつ協定に基づき都と連携した上で、一斉監視指導を実施します。なお、実施結果については、都が取りまとめの上、東京都公式ホームページ及び報道機関へ公表します。

(4) 緊急監視

有害食品等の発生があった場合、協定に基づいて都と連携し、原因と関連のある事業者の監視を実施します。また、区内において緊急性を要する有害食品等を発見した時は、速やかに都に連絡します。

(5) 違反又は不良食品等を発見した場合の対応

監視指導及び収去検査によって違反又は不良食品等を発見した場合、以下のような措置を実施します。

ア 違反の発見

監視指導により、製造基準等の違反(法第11条第2項違反)、表示基準の違反(法第19条第2項違反)、施設基準の違反(法第51条違反)を発見した場合は、できる限りその場で改善を指導し、改善に期間を要する場合は、書面により指導します。なお、食品表示法の違反を発見した際にも原則同様に措置します。

イ 違反食品の発見

監視指導及び収去検査で、違反食品等が確認された場合は、前記の「5-1(2) 違反・苦情食品対策」に従い措置します。

8 不利益処分等

(1) 不利益処分等

食中毒の発生や違反食品の製造、販売及び流通等において、不利益処分を必要とする法令違反の事実を発見した場合には、「危害の除去命令(法第54条)」、「営業などの禁停止命令(法第55、56条)」、「施設改善命令または許可の取り消し(法56条)」等の不利益処分を行います。

また、悪質な事例等で罰則を適用する必要があると認めるときには、捜査機関に告発を行います。

なお、食品表示法の違反を発見した際にも同様の措置を行います。

(2) 違反の公表

法違反に対する不利益処分等の措置を実施したときは、食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法第63条の規定に基づき、法又は法に基づく処分に違反した者(原則として当該違反により書面による行政指導の対象となる者を含み、違反が軽微であって、かつ当該違反について直ちに改善が図られた者を除く。)について、以下のように港区公式ホームページ及びみなと保健所生活衛生課掲示板で公表します。

なお、食品表示法の違反の際しても以下に準じた措置を行います。

ア 施設等に対する不利益処分等

不利益処分等の対象となった営業者の氏名、施設の名称、所在地及び不利益処分等の理由並びに内容等について公表します。

イ 違反食品等に対する回収指導、販売禁止等

不利益処分等の対象となった違反食品等の名称、商品名、製造(輸入)者又は加工者の氏名、製造所又は加工所の所在地及び違反理由並びに措置状況について公表します。

9 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

今年度より食品衛生管理の国際標準となっているHACCPによる衛生管理が制度化されます。食品関連事業者が円滑かつ適切にHACCPによる衛生管理に取り組めるよう正確な知識の普及やわかりやすい導入ツールの作成など、きめ細やかに支援します。

(1) 食品衛生推進員との協働

法第61条第2項に基づく食品衛生推進員を通じて、自主衛生管理に関する情報及び技術を食品等事業者に提供し、支援します。なお、食品衛生推進員との会議を定期的に行い、活動の方向性、情報の共有化を図ります。

(2) 食品衛生協会事業の支援

食品衛生協会が実施する自主衛生管理推進事業を支援し、協働して自主衛生管理に関する情報及び技術を食品等事業者に提供します。

(3) 自主衛生管理の国際化への支援

都が実施する「東京都食品衛生自主管理認証制度」の認証取得への動機付けや取得後指導等、HACCPによる自主衛生管理の導入を支援します。

10 区民・事業者・行政間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）

(1) 食品衛生・安全相談

区民、事業者からの食品に関する衛生面、安全性等に関する相談を随時受け付け、適切な情報提供を行います。相談の内容により必要があると判断した場合は、相談品の検査等を実施します。

(2) 情報提供・普及啓発

食中毒多発期の注意喚起や、その時々話題となっている食品衛生に関する情報を「みなと食品衛生だより」の発行及び広報みなとへの記事掲載等により提供します。

また、みなと食品衛生月間、みなと区民まつり(食品衛生フェスティバル)、食品衛生消費者懇談会、出張講習会、食品衛生出前講座等の機会を通じて、区民に対する情報提供及び食品安全に係る意見交換を行います。

さらに、区内の食品メーカーや商社等の食品取扱事業者を対象としたシンポジウムを開催し、輸入食品・広域流通食品等に関する自主管理体制の向上に資する情報を提供するとともに、各事業者の食品衛生に関する取組について意見交換し情報の共有を図ります。

年間実施予定

事業名	実施予定時期
みなと食品衛生月間	7月、8月
みなと食品衛生だより発行	12月
みなと区民まつり（食品衛生フェスティバル）	10月
食品衛生消費者懇談会	11月
食品取扱事業者シンポジウム	2月
出張講習会、食品衛生出前講座	随時
食品衛生・安全相談	随時

（3）計画等の公表

本計画及び実施結果について広報みなと、港区公式ホームページで公表するほか、保健所及び区政資料室、各総合支所、各区立図書館、消費者センターで配布・閲覧可能とします。

（4）意見募集

本計画を策定及び変更するとき、または、その他必要に応じて次のとおり意見交換を行います。

- ア 港区公式ホームページに計画(変更)案を掲載し、期限を定めて意見を電子掲示板等で募ります。
- イ 計画(変更)案を保健所及び区政資料室、各総合支所、各区立図書館、消費者センターで配布・閲覧可能とし、期限を定めて意見を募ります。

1 1 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

(1) 食品等事業者対象講習会の実施

食品等事業者を対象にした食品衛生実務講習会を、次のように分類して随時実施し、食中毒予防及び最近の食品衛生事情等を中心に情報提供します。

分 類	対 象
業態別講習会	すし店、そば店、集団給食施設等
依頼講習会	営業者、食品衛生責任者等
営業許可新規取得者講習会	営業許可を新規で受けた営業者
営業許可更新者講習会	営業許可期限を迎える営業者

(2) 食品衛生監視員研修

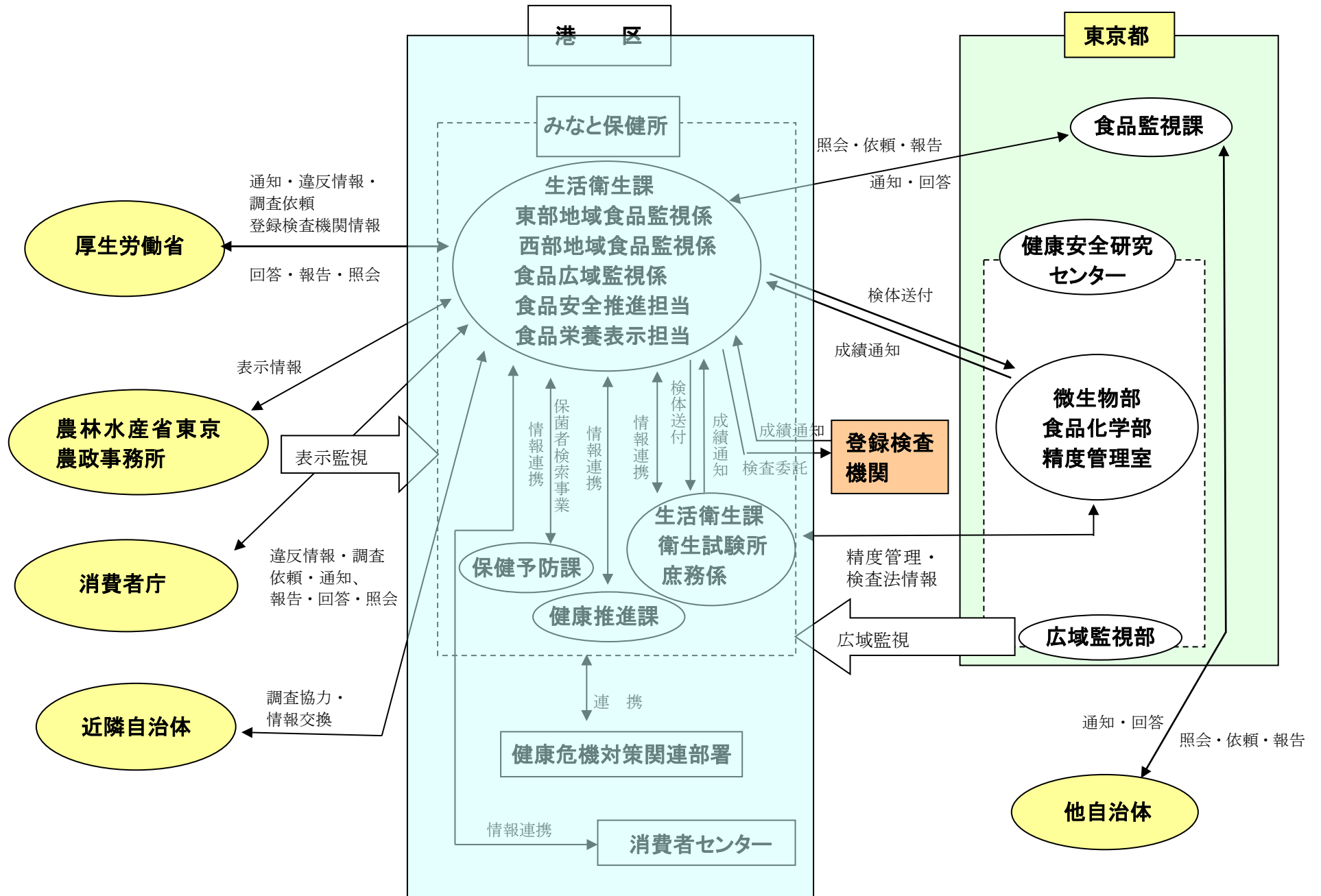
厚生労働省、都及び特別区が実施する研修、食品衛生学会等の学会参加を通じて、食品衛生監視員の資質向上を図ります。

(3) 食品衛生推進員研修

都より指定を受けて一般社団法人東京都食品衛生協会が年2回実施する食品衛生推進員講習会に港区食品衛生推進員を派遣し、自主管理の推進や行政への協力等に必要な食品衛生の知識の向上を図ります。

監視指導の実施体制及び各機関との連携体制

別紙①



食品群ごとの食品供給行程(フードチェーン)を通じた衛生管理

別紙②

食品群	衛生管理の内容
食品一般	<ul style="list-style-type: none"> ・ 使用添加物(製剤を含む)の確認の徹底 ・ 異物の混入防止対策の徹底 ・ 温度管理の徹底 ・ 使用原材料の衛生管理の徹底 ・ 適正な表示の徹底 ・ 記録の作成及び保存の推進
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底 ・ 微生物汚染の防止の徹底 ・ 原材料受け入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 ・ 流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底 ・ 加熱調理の徹底
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 微生物汚染の防止の徹底 ・ 原材料受け入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 ・ 流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・ 新鮮な正常卵の受け入れの徹底 ・ 洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 ・ 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 ・ 低温保管等温度管理の徹底 ・ 破卵等の検卵の徹底
水産食品(魚介類及び水産加工品)	<ul style="list-style-type: none"> ・ ふぐの衛生的な処理の徹底 ・ 流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底 ・ 加熱調理の徹底
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品(有毒植物及びキノコ類を含む。)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・ 原材料受け入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 ・ 穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進

収去検査年間予定表

別紙④

		4～6月	7～9月	10～12月	1～3月
実施事業	細菌検査	<ul style="list-style-type: none"> ○和生菓子・あん ○調理パン・弁当 ○生食用カット野菜・サラダ・非加熱惣菜・カットフルーツ ○豆腐 ○学校給食 	<ul style="list-style-type: none"> ○刺身・すし種 ○アイスクリーム類 ○魚そうざい類 ○路上販売弁当 ○営業自動車販売弁当 ○屋外イベント飲食ブース 	<ul style="list-style-type: none"> ○保育園給食 ○船舶 ○魚肉ねり製品、魚卵加工品 ○高齢者施設給食 ○食肉製品 ○洋生菓子 ○生食用かき ○正月用そうざい類 	<ul style="list-style-type: none"> ○生食用牛肉 ○鶏肉（生） ○漬物・浅漬け
	化学検査	<ul style="list-style-type: none"> ○和生菓子・あん ○豆腐原料大豆 	<ul style="list-style-type: none"> ○学校給食 ○魚介類干物・乾燥品 ○刺身・すし種（ヒスタミンのみ） ○魚そうざい類（ヒスタミンのみ） 	<ul style="list-style-type: none"> ○清涼飲料水・調味料 ○食肉製品 ○魚肉ねり製品・魚卵加工品 ○輸入菓子 	<ul style="list-style-type: none"> ○酒類 ○漬物・浅漬け

※その他、必要に応じて収去検査を実施する

発行番号 29195-4211

平成30年度港区食品衛生監視指導計画

平成30年（2018年）3月発行

【編集】 港区みなと保健所生活衛生課

〒108-8315

港区三田1-4-10

電話 03-6400-0047