

# 生活衛生課

## 1. 食品衛生

食肉等の偽装表示問題、食品の表示期限の改ざんおよび冷凍食品等の農薬中毒事件など、食品に関する様々な問題が発生し、食品の安全性に対する消費者の不安が高まっていることから、食の安全や安心を得られる衛生対策が今まで以上に必要とされている。

管内は、ふぐの養殖とともに古くから昆布や魚などの海産物加工品の製造販売が盛んな地域で、四季を通して多くの県内外客により、これら海産物加工品が消費されている。

このため、食品衛生対策は極めて重要な地域であることから、監視指導実施計画に基づき、効果的に食品営業施設や給食施設等の監視指導を実施する一方、消費者に対しても、各種講習会や食品衛生月間中に食品衛生協会等と共同しての『食品衛生フェア』を開催し、さらには、ホームページ等を通して積極的に食品衛生に関する情報の提供に努めている。

### (1) 調理師、製菓衛生師試験および免許

飲食店や菓子製造業に従事する者の衛生知識の向上と、食品衛生責任者としての資格取得のため、調理師および製菓衛生師の試験を実施している。

### (2) 食品衛生法営業許可および監視状況

全営業許可件数は、2,665件で、うち飲食店営業が1,581件と全体の59.3%を占めている。また、管内は漁業が盛んであることから、新鮮な魚介類を材料にした大手の魚肉ねり製品製造施設があるほか、魚介類販売業の施設が多い。

営業施設に対する監視は2,153件の監視指導を実施している。

今後は、営業者の自主管理体制の一層の推進を図りながら、効果的かつ重点的な監視指導を行っていく必要がある。

### (3) 福井県食品衛生条例による許可、登録および監視状況

管内には、鯖、いわし、ふぐなどを加工した特産品（へしこ）を製造する魚介類加工施設や、魚介類を売り歩く行商、また、福井梅の産地であるため梅干を製造する漬物製造施設が多いことから、これら特産品の衛生確保を図るために、営業者への監視指導を積極的に行うとともに、生産者に対しても衛生講習会を実施し、衛生的な取扱いの徹底を指導している。

### (4) 食中毒発生状況

平成20年7月に、管内で初めて腸管出血性大腸菌 O-157 による食中毒の発生があった。生食用食肉の衛生基準の遵守をねらいとして、該当食品取扱施設に対する監視指導、衛生講習会での注意喚起を行っている。このほか、冬季にはノロウイルスによる食中毒予防を中心とした対策の徹底について強化を図っている。

### (5) 行政処分等

最近5年間の行政処分状況は、いずれも、食中毒発生原因施設に対する営業の停止処分である。

### (6) 食品等の収去検査

年間収去検査計画に基づき、食品などの収去を行い、違反食品や不良食品の発見

に努めている。平成 20 年度は、衛生規範不適合が 4 件および県指導基準不適合が 2 件あり、該当業者に対し改善計画書の提出を求め、原因究明と改善指導を行った。

## 2. 動物愛護・管理業務

### (1) 狂犬病予防・動物の保護管理

平成 20 年度の犬の登録頭数は、4,677 頭で、前年に比べ 64 頭減少しており、狂犬病予防注射頭数は 3,272 頭で、接種率は、69.9%であった。また、野犬捕獲頭数は、96 頭であった。

苦情要望等では、鳴き声の相談・犬の捕獲依頼と迷子・保護の問い合わせが多く、野良ねこに対する苦情は増えている。

犬の危害防止対策として、放し飼いなどの不適正な飼養管理については、飼い主に対しての個別指導を強化するとともに、捕獲檻、麻酔吹き矢等を使用し、野犬等の効果的な捕獲を図っている。

また、野良ねこについては、地域ぐるみで無責任な給餌だけをする行為の禁止等についてチラシを配布する等で啓発を行っている。

### (2) 動物愛護事業

人と動物が共生できる社会づくりをめざす一環として、平成 13 年度から犬の一般譲渡および里親登録の窓口を開設しているが、平成 18 年度からは「犬ねこ譲渡会」を毎月 1 回開催し、加えて平成 20 年度からは飼い主講習会を受講した方に対して譲渡を行い、当所に収容される犬やねこの生存の機会の拡大を図っている。

このような飼養者に対する直接の譲渡のほか、登録した動物愛護団体に対するボランティア譲渡も行っており、生存の機会が増える大きな支えとなっている。

## 3. 生活衛生

少子高齢化や生活水準の向上などにより、生活衛生関係営業に対する利用者の要求は多様化・高度化しており、質の高いサービスと衛生水準の向上が求められている。このため、生活衛生関係全般にわたり施設の立入検査などを行い、衛生的で快適な施設が確保されるよう努めている。

特に、管内は風光明媚な気比の松原や三方五湖、また、県内有数の海水浴場など観光資源に恵まれ、年間を通して多くの観光客が訪れていることから、利用者が安心して利用できるよう営業施設の衛生確保が極めて重要である。このため、営業者の自主管理推進の指導を業界とともに取り組んでいる。

### (1) 生活衛生関係の施設数および監視状況

生活衛生関係の施設数は、旅館は減少傾向、その他の施設はほぼ横ばい状況で推移している。

監視については、公衆浴場や旅館等のレジオネラ症対策など浴槽の適正な維持管理について講習会等で指導を行っている。また、レジオネラ属菌を検出した場合や施設の衛生管理面に不適切があった営業者に対しては改善報告を求め、改善の徹底を図っている。

### (2) 特定建築物、温泉利用施設、墓地、浄化槽等の施設数および監視状況

旅館に付加価値をつけた温泉利用施設は、近年増加傾向にある。また、浄化槽については、敦賀市内中心部は下水道の敷設により減少傾向にあるものの、郊外に新興住宅地の建設が続いており、全体の浄化槽設置数として増減は少ない。

監視については、利用客が多い特定建築物や温泉利用施設の立入検査を主体に実施し、自主管理の徹底を指導している。また、浄化槽については、設置者への講習会を開催し、法の遵守と適正管理の徹底を指導している。

### (3) 水道施設状況および監視状況

水道普及率は、敦賀市 98.8%、美浜町 99.7%および若狭町 97.3%（平成19年度）である。

監視指導は、上水道の水源の定期的な採水検査や簡易水道施設等の立入などにより衛生的な水道水の確保に努めている。また、簡易専用水道施設にあつては、施設および管理面で不備のあった事項について改善を指導している。

## 4 各種データ（データは管内（敦賀市、美浜町、若狭町の一部（旧三方町）の合算数））

### 1. 食品衛生

(1) 調理師、製菓衛生師試験および免許

(2) 食品衛生法に関する食品営業施設の許可等状況

(3) 食品衛生法に関する許可を要する食品営業施設数および監視状況

(4) 食品衛生法に関する許可を要しない食品関係施設数および監視状況

(5) 福井県食品衛生条例に関する許可、登録状況

(6) 福井県食品衛生条例に関する施設数、監視状況

(7) 食中毒発生状況

(8) 行政処分

(9) 食品等の収去検査

- ・春の行楽地衛生対策（実施月：4月、検査項目：添加物・細菌・成分規格）
- ・魚介類特殊（実施月：5月、検査項目：PCB・TBTO・TPT・総水銀）
- ・輸入食品対策（実施月：7月、検査項目：残留農薬・添加物）
- ・夏期一斉（実施月：6～7月、検査項目：添加物・細菌・成分規格）
- ・秋の行楽地衛生対策（実施月：9月、検査項目：添加物・細菌・成分規格）
- ・玄米（実施月：9月、検査項目：残留農薬）
- ・野菜特殊（実施月：7、10、12月、検査項目：残留農薬）
- ・添加物表示対策（実施月：10月、検査項目：添加物）
- ・残留有害（実施月：7、11月、検査項目：抗生物質・抗菌性物質）
- ・年末一斉（実施月：11～12月、検査項目：添加物・細菌・成分規格）
- ・容器包装（実施月：1月、検査項目：成分規格）
- ・遺伝子組換（実施月：1月、検査項目：遺伝子）
- ・アレルギー対策（実施月：2月、検査項目：アレルギー成分）
- ・総計
- ・規格基準不適および違反・指導内容
- ・指導基準不適および違反・指導内容

### 2. 動物愛護・管理業務

- ( 1 ) 犬の登録・予防注射・野犬捕獲等件数
  - ( 2 ) 苦情要望の内容
  - ( 3 ) 動物愛護事業 譲渡希望数および一般譲渡数
- 3 . 生活衛生
- ( 1 ) 生活衛生関係の施設数および監視状況
  - ( 2 ) 特定建築物、温泉利用施設、墓地、浄化槽の施設数および監視状況
  - ( 3 ) 水道施設状況

1. 食品衛生

(1) 調理師、製菓衛生師試験および免許

	平成 16 年度		平成 17 年度		平成 18 年度		平成 19 年度		平成 20 年度	
	調理師	製菓	調理師	製菓	調理師	製菓	調理師	製菓	調理師	製菓
試験	105	8	90	8	62	8	57	6	72	7
免許	109	3	84	6	73	8	90	6	58	8
書き換え・再交付	24	0	23	2	27	0	19	0	22	0

(2) 食品衛生法に関する食品営業施設の許可等状況

	平成 16 年度			平成 17 年度			平成 18 年度			平成 19 年度			平成 20 年度		
	新規	継続	廃業	新規	継続	廃業	新規	継続	廃業	新規	継続	廃業	新規	継続	廃業
飲食店営業	129	70	122	144	202	175	128	369	205	120	203	134	136	244	168
菓子製造業	11	4	9	4	22	2	3	19	4	11	14	5	18	9	10
魚介類販売業	31	13	14	7	27	11	20	32	26	10	22	14	7	11	6
魚介類せり売業					1		1		1		3				
魚肉ねり製品製造業		1							1		1				
食品冷凍冷蔵業								3	1		3			1	
瓶詰・缶詰食品製造業					2				1						
喫茶店営業	13	13	12	18	69	32	28	46	29	23	37	14	17	10	8
あん類製造業								1							
アイスクリーム製造業	4			4	2	6	9	14	8	7	6	8	1	4	3
乳類販売業	14	12	16	11	36	20	19	82	42	17	55	43	14	21	10
食肉処理業									1	1					
食肉販売業	21		4	7	7	8	12	34	18	7	22	13	7	9	3
みそ製造業		1		1	1		1	1	1		1			2	
醤油製造業				1		1									
酒類製造業	1							3	1		2	1		2	
豆腐製造業			1		2			3	1					1	1
納豆製造業					1										
めん類製造業		1		1		1		3		1	1			2	
そう菜製造業	1	2		3	3		4	7	3	1	4		2	4	2
添加物製造業								1			1				
清涼飲料水製造業										1					
氷雪製造業														1	
氷雪販売業				2			1	3	1						
合計	225	117	178	203	375	256	226	621	344	199	375	232	202	321	211

## (3) 食品衛生法に関する許可を要する食品営業施設数および監視状況

	平成 16 年度		平成 17 年度		平成 18 年度		平成 19 年度		平成 20 年度	
	施設数	監視数	施設数	監視数	施設数	監視数	施設数	監視数	施設数	監視数
飲食店営業	1,729	1,287	1,704	1,269	1,627	1,274	1,613	1,509	1,581	1,356
菓子製造業	100	56	102	83	100	106	106	150	114	119
魚介類販売業	177	167	173	240	167	196	163	178	164	259
魚介類せり売業	4	6	4	7	4	13	4	7	4	5
魚肉ねり製品製造業	3	7	3	12	2	10	2	4	2	5
食品冷凍冷蔵業	8	9	8	10	7	14	7	7	7	9
瓶詰・缶詰食品製造業	3	3	3	6	2	1	2	2	2	2
喫茶店営業	265	30	251	102	250	94	259	70	268	52
あん類製造業	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1
アイスクリーム製造業	51	49	49	71	50	77	49	54	47	44
乳類販売業	330	112	321	124	298	204	272	142	276	111
食肉処理業	1	1	1	1	-	-	1	1	1	
食肉販売業	129	84	128	107	122	127	116	153	120	103
みそ製造業	8	7	9	6	9	7	9	6	9	4
醤油製造業	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1
酒類製造業	10	4	10	5	9	12	8	5	8	5
豆腐製造業	8	11	8	12	7	13	7	12	6	7
納豆製造業	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1
めん類製造業	7	4	7	9	7	7	8	15	8	9
そう菜製造業	30	39	33	43	34	49	35	46	35	54
添加物製造業	2	2	2	1	2	3	2	3	2	
清涼飲料水製造業					-	-	1	1	1	
氷雪製造業	1	1	1	1	1	3	1	1	1	4
氷雪販売業	4	5	6	10	6	9	6	3	6	2
合計	2,873	1,887	2,826	2,126	2,707	2,223	2,674	2,372	2,665	2,153

(4) 食品衛生法に関する許可を要しない食品関係施設数および監視状況

	平成 16 年度		平成 17 年度		平成 18 年度		平成 19 年度		平成 20 年度		
	施設数	監視数	施設数	監視数	施設数	監視数	施設数	監視数	施設数	監視数	
給食施設	学 校	28	28	27	26	21	21	21	21	19	22
	病院・診療所	5	5	5	7	5	5	5	5	8	8
	事 業 所	4	0	4	1	4		3		3	
	そ の 他	53	51	54	45	54	47	54	54	56	58
乳 さ く 取 業	14	0	14		9		7		7		
食 品 製 造 業	86	39	86	23	111	77	115	64	119	68	
野菜・果物販売業	147	101	146	57	141	103	141	113	145	117	
そうざい販売業	166	124	165	79	162	132	162	135	166	139	
菓子(パンを含む)販売業	204	98	203	102	199	145	199	162	203	165	
食 品 販 売 業 (上記以外)	177	110	176	108	173	87	173	94	173	94	
添加物製造業											
添加物の販売業	9	13	9	13	9	21	9	9	9	9	
氷雪採取業											
器具・容器包装・おもちゃの販売業	35	31	34	27	34	30	34	31	34	31	
合 計	928	600	923	488	922	668	923	688	942	711	

(5) 福井県食品衛生条例に関する許可、登録状況

	平成 16 年度		平成 17 年度		平成 18 年度		平成 19 年度		平成 20 年度		
	許 可	廃 業	許 可	廃 業	許 可	廃 業	許 可	廃 業	許 可	廃 業	
許 可	魚介類加工業	3	1	6	2	0	0	5	0	6	3
	うち継続数()	(1)		(4)		(8)		(3)		(3)	
	漬物製造業	5	2	3	1	9	5	17	4	2	1
	うち継続数()	(3)		(14)		(20)		(11)		(7)	
合 計	8	3	9	3	9	5	22	4	8	4	
うち継続数()	(4)		(18)		(28)		(14)		(10)		
登 録	魚介類行商業	0	0	1	5	0	11	1	0	0	0
	うち継続数()	(6)		(13)		(14)		(1)		(0)	

(6) 福井県食品衛生条例に関する施設数、監視状況

	平成 16 年度		平成 17 年度		平成 18 年度		平成 19 年度		平成 20 年度		
	施設数	監視数	施設数	監視数	施設数	監視数	施設数	監視数	施設数	監視数	
許 可	魚介類加工業	27	21	31	39	31	31	33	25	36	34
	漬物製造業	73	33	76	29	80	46	82	39	83	57
	合 計	100	54	107	68	111	77	115	64	119	91
登 録	魚介類行商業	51	0	47	6	35	2	35	1	35	8



(7) 食中毒発生状況

年度	発生件数	発生日	病因物質	原因施設	患者数
平成16年度	4	8月	腸炎ビブリオ	不明	1
		12月	カンピロバクター	不明	3
		1月	ノロウイルス	旅館	3
		2月	不明	ドライブイン	21
平成17年度	1	6月	カンピロバクター	食堂	4
平成18年度	0				0
平成19年度	1	6月	病原大腸菌	食堂	7
平成20年度	1	7月	腸管出血性大腸菌	食堂	3

(8) 行政処分

年度	処分件数	処分内容	処分理由
平成16年度	2	営業の停止処分	食中毒発生原因施設
平成17年度	1	営業の停止処分	食中毒発生原因施設
平成18年度	0		
平成19年度	1	営業の停止処分	食中毒発生原因施設
平成20年度	1	営業の停止処分	食中毒発生原因施設

(9) 食品等の収去検査

春の行楽地衛生対策（実施月：4月、検査項目：添加物・細菌・成分規格）

	平成18年度			平成19年度			平成20年度		
	収去数	検査数		収去数	検査数		収去数	検査数	
		細菌	理化学		細菌	理化学		細菌	理化学
菓子	3	2	2	3	1	2	3	2	1
魚介類加工品	2		2	1		1	1		1
弁当・そうざい	4	4		4	4		4	4	
漬物	1		1	2	1	1	2	1	1
佃煮	1		1	1		1	1		1
合計	11	6	6	11	6	5	11	7	4

魚介類特殊

（実施月：5月、検査項目：PCB・TBTO・TPT・総水銀）

	平成18年度			平成19年度			平成20年度		
	収去数	検査数		収去数	検査数		収去数	検査数	
		細菌	理化学		細菌	理化学		細菌	理化学
県内産魚介類	2		2	2		2	2		2

輸入食品対策 (実施月：7月、検査項目：残留農薬・添加物)

	平成 18 年度			平成 19 年度			平成 20 年度		
	収去数	検査数		収去数	検査数		収去数	検査数	
		細菌	理化学		細菌	理化学		細菌	理化学
輸入野菜果実	1		1	1		1	1		1

夏期一斉 (実施月：6～7月、検査項目：添加物・細菌・成分規格)

	平成 18 年度			平成 19 年度			平成 20 年度		
	収去数	検査数		収去数	検査数		収去数	検査数	
		細菌	理化学		細菌	理化学		細菌	理化学
一般食品				56	44	16	53	47	10

秋の行楽地衛生対策 (実施月：9月、検査項目：添加物・細菌・成分規格)

	平成 18 年度			平成 19 年度			平成 20 年度		
	収去数	検査数		収去数	検査数		収去数	検査数	
		細菌	理化学		細菌	理化学		細菌	理化学
菓子	3	1	3	3	3		3	3	
魚介類加工品	2		2	1		1	1		1
弁当・そうざい	4	4		4	4		4	4	
漬物・佃煮	2		2	2		2	2		2
合計	11	5	7	10	7	3	10	7	3

玄米 (実施月：9月、検査項目：残留農薬)

	平成 18 年度			平成 19 年度			平成 20 年度		
	収去数	検査数		収去数	検査数		収去数	検査数	
		細菌	理化学		細菌	理化学		細菌	理化学
県内産玄米	1		1	1		1	1		1

野菜特殊 (実施月：7、10、12月、検査項目：残留農薬)

	平成 18 年度			平成 19 年度			平成 20 年度		
	収去数	検査数		収去数	検査数		収去数	検査数	
		細菌	理化学		細菌	理化学		細菌	理化学
県内外産野菜	4		4	3		3	3		3

添加物表示対策 (実施月：10月、検査項目：添加物)

	平成 18 年度			平成 19 年度			平成 20 年度		
	収去数	検査数		収去数	検査数		収去数	検査数	
		細菌	理化学		細菌	理化学		細菌	理化学
みそ・魚肉・漬物	4		4	4		4	4		4
輸入食品							1		1
合計	4		4	4		4	5		5

残留有害 (実施月：7、11月、検査項目：抗生物質・抗菌性物質)

	平成18年度			平成19年度			平成20年度		
	収去数	検査数		収去数	検査数		収去数	検査数	
		細菌	理化学		細菌	理化学		細菌	理化学
鶏卵	1	1	1	1	1	1	1	1	1
養殖魚	3		3	3		3	3		3
合計	4	1	4	4	1	4	4	1	4

年未一斉 (実施月：11～12月、検査項目：添加物・細菌・成分規格)

	平成18年度			平成19年度			平成20年度		
	収去数	検査数		収去数	検査数		収去数	検査数	
		細菌	理化学		細菌	理化学		細菌	理化学
一般食品	54	43	17	47	36	13	50	37	13

容器包装 (実施月：1月、検査項目：成分規格)

	平成18年度			平成19年度			平成20年度		
	収去数	検査数		収去数	検査数		収去数	検査数	
		細菌	理化学		細菌	理化学		細菌	理化学
容器包装	6		6	6		6	6		6

遺伝子組換 (実施月：1月)

	平成18年度			平成19年度			平成20年度		
	収去数	検査数		収去数	検査数		収去数	検査数	
		細菌	理化学		細菌	理化学		細菌	理化学
豆腐	2		2	2		2	2		2

アレルギー対策 (実施月：2月)

	平成18年度			平成19年度			平成20年度		
	収去数	検査数		収去数	検査数		収去数	検査数	
		細菌	理化学		細菌	理化学		細菌	理化学
菓子	1		1	2		2	1		1
魚肉ねり製品	1		1				1		1
そうざい									
合計	2		2	2		2	2		2

総計

	平成18年度			平成19年度			平成20年度		
	収去数	検査数		収去数	検査数		収去数	検査数	
		細菌	理化学		細菌	理化学		細菌	理化学
合計	163	106	73	149	94	62	150	99	56

規格基準不適および違反・指導内容

	件数	規格基準不適
平成 18 年度	3	春の行楽 : 表示違反 1 件 (佃煮)
		秋の行楽 : 表示違反 1 件 (菓子)
		アレルギー : 表示違反 1 件 (菓子)

指導基準不適および違反・指導内容

	件数	指導基準不適
平成 17 年度	5	夏期一斉 : 表示違反 1 件 衛生規範 2 件 (弁当、洋菓子)
		年末一斉 : 衛生規範 2 件 (そうざい、調理パン)
平成 18 年度	4	春の行楽 : 県の指導基準 1 件
		夏期一斉 : 県の指導基準 1 件
		年末一斉 : 衛生規範 2 件
平成 19 年度	3	夏期一斉 : 衛生規範 2 件
		年末一斉 : 衛生規範 1 件
平成 20 年度	6	春の行楽 : 衛生規範 1 件
		夏期一斉 : 衛生規範 1 件 県の指導基準 1 件
		秋の行楽 : 衛生規範 1 件 県の指導基準 1 件
		年末一斉 : 衛生規範 1 件

## 2. 動物愛護・管理業務

### (1) 犬の登録・予防注射・野犬捕獲等件数

	平成16年度	平成17年度	平成18年度	平成19年度	平成20年度
登録頭数	4,195	4,700	4,746	4,741	4,677
狂犬病予防注射実施数	2,965	3,275	3,202	3,298	3,272
野犬捕獲	115	88	76	94	96
犬・猫引取数	354	284	399	308	410
犬の返還頭数	6	12	8	7	23
措置命令書交付数	2	2	2	2	5

### (2) 苦情要望の内容

	平成16年度		平成17年度		平成18年度		平成19年度		平成20年度	
	犬	猫	犬	猫	犬	猫	犬	猫	犬	猫
捕獲依頼	82	1	45		77	1	63	3	100	9
引取り依頼	3	2		3	2		22	64	64	130
放飼い取締り依頼	17		14	4	14	5	25	5	33	0
負傷動物収容	2	4	2	3	3		7	13	10	14
汚物・悪臭等の苦情	2		10	6	5	5	3	12	9	22
鳴き声の苦情									39	0
逸走動物の問合せ	48	4	44	5	22	8	43	23	64	20
預かり犬猫の照会	15		5	1	9	1	27	2	35	4
合計	169	11	120	22	132	20	190	122	354	199

### (3) 動物愛護事業 譲渡希望数および一般譲渡数

	平成16年度	平成17年度	平成18年度	平成19年度	平成20年度
一般譲渡数	2	6	56	51	52
ボランティア譲渡数		6	76	91	105

### 3 生活衛生

#### (1) 生活衛生関係の施設数および監視状況

		平成 16 年度		平成 17 年度		平成 18 年度		平成 19 年度		平成 20 年度	
		施設数	監視数	施設数	監視数	施設数	監視数	施設数	監視数	施設数	監視数
旅館	ホテル	12	8	13	13	13	10	14	13	16	10
	旅館	501	429	491	427	475	456	462	426	450	446
	簡易宿所	80	64	74	53	70	45	68	39	68	59
	下宿	2	2	2	2	2		2		2	
	特例										
旅館計		595	503	580	495	560	511	546	478	536	515
理容所		107	31	110	5	107	81	106	1	105	111
美容所		167	7	169	164	172	5	172	169	177	18
クリーニング所		154	27	157	4	159	24	159	20	145	30
興行場		3	1	3	1	3	2	4	3	4	1
公衆浴場		10	10	10	13	11	8	12	12	12	1
合計		1,036	579	1,029	682	1,012	631	999	683	979	676

#### (2) 特定建築物、温泉利用施設、墓地、浄化槽の施設数および監視状況

	平成 16 年度		平成 17 年度		平成 18 年度		平成 19 年度		平成 20 年度	
	施設数	監視数	施設数	監視数	施設数	監視数	施設数	監視数	施設数	監視数
特定建築物	23	8	24	8	23	7	23	8	24	7
ビル管登録業	12	2	13	2	13	6	15	3	13	2
温泉利用許可	35	35	38	58	38	35	40	15	64	20
温泉源泉数	13	1	13	5	13		13		13	
墓地	167		169	2	170	1	171	1	171	
火葬場	3		3		3		3		3	
納骨堂	4		4		4		4		4	
浄化槽	8,867		9,040	1	8,993		8,927		7,959	2
浄化槽工事業	37		41		47		47		47	
保守点検業	5		6		6		6		5	

#### (3) 水道施設状況

	平成 16 年度	平成 17 年度	平成 18 年度	平成 19 年度	平成 20 年度
上水道	2	2	2	2	2
簡易水道	28	25	25	25	25
専用水道	4	4	4	4	5
簡易専用水道	73	76	80	81	81
飲料水供給施設	9	8	8	8	8