

## 平成 22 年度金沢市食品衛生監視指導計画(案)の策定について

平成 21 年度に実施した監視指導の結果や市内及び全国での食中毒の発生状況等を踏まえ、この監視指導計画(案)を策定しました。

以下、21 年度計画から変更した主な点について記載します。

### 食肉関連施設での検査の実施

カンピロバクター食中毒や腸管出血性大腸菌による感染事例が、依然として多く発生していることから、21 年度から食肉処理業の施設に対して汚染実態調査を実施したが、22 年度は検査の対象施設を販売店や飲食店へも拡大して実施する。(20 検体 450 検体)

### 焼肉店への監視指導について

焼肉店については、規模にかかわらず毎年全ての施設を監視することとしていたが、22 年度からは、そのうち食肉の生食を提供していない施設については、食中毒発生の危険性も低いことから監視指導の頻度を減らすなど現状に即した監視計画を策定した。(別表 3 参照)

### 宴会施設等への監視指導について

近年、腸炎ビブリオによる食中毒が減少していることや生食用の二枚貝の流通が減少していることなどから、毎年監視すべき宴会施設を「概ね 30 人を超える施設」から「概ね 50 人を超える施設」へ規模を変更した。

### その他の変更点

市内で製造されている食品の検査のうち、乳、魚肉練り製品及び中央卸売市場流通する食品のうち生食用かきについては、製造施設や流通量が減少したため、検査数を現状に即したものとした。(別表 4 参照)

別表 1 については、22 年度の組織体制、予算が決定後、記載します。