

平成 2 2 年度金沢市食品衛生監視指導計画(案)

金 沢 市 保 健 所

目 次

第 1	策定の趣旨	-----	P 1
第 2	監視指導の実施に関する事項	-----	P 1
	一 監視指導の総則的事項		
	二 食品等事業者に対する監視指導		
	三 施設への立入検査に関する事項		
	四 食品等の収去検査等に関する事項		
	五 違反を発見した場合の対応に関する事項		
第 3	計画の実施状況等の公表及びリスクコミュニケーションの実施に関する事項	-----	P 7
	一 監視指導結果の公表		
	二 監視指導計画の策定又は変更		
	三 食中毒の多発時の対応		
	四 家庭での食中毒防止対策等の消費者への情報提供		
	五 消費者及び各種食品関係団体との意見交換		
	六 消費者からの相談への対応		
第 4	食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項	-----	P 7
第 5	食品等事業者の自主的な衛生管理の実施に関する事項	-----	P 8
	一 食品衛生管理者、食品衛生責任者に関する事項		
	二 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進		
	三 自主衛生管理認証制度の取組		
	四 食品衛生指導員の活動の推進		
	五 優良施設の表彰		
	六 食品等事業者への相談窓口の設置		
第 6	食品衛生に係る人材育成及び資質向上並びに衛生管理技術の向上に関する事項	-----	P 9
	一 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に関する事項		
	二 食品関係者に関する事項		
	三 金沢市食品衛生協会に関する事項		

第1 策定の趣旨

昨年は、輸入食品については、一昨年発生した中国製冷凍ギョウザ事件等、食の安全に関わる大きな問題が発生したことから、輸入食品への関心が高まり、輸入業者による原産国での管理強化、検査体制の強化により社会的影響の大きい事例は発生しなかった。しかしながら、検疫所における検査において、違反食品として発見される数に大きな変化は見られない。

国内においては、昨年8月、全国展開している複数のレストランチェーンの本市以外の店舗において成形肉を原因とした腸管出血性大腸菌の食中毒が散発した。これは、本来中心部まで十分に加熱すべき食材であるにもかかわらず、その情報が調理者や消費者に伝達されなかったため発生した事例であった。

このような状況の下、食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、市民の食の安全・安心を確保するためには、市民や事業者が利用しやすい相談窓口の設置や経営者のコンプライアンスへの取り組みを推進してゆくことが必要であり、こうした視点を踏まえ、食品衛生法第24条の規定及び「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚生労働省告示第301号）に基づき、「平成22年度金沢市食品衛生監視指導計画」を策定し、監視指導を実施する。

第2 監視指導の実施に関する事項

一 監視指導の総則的事項

1 監視指導計画の性格

この計画は、金沢市保健所が所管する地域を対象とする。

この計画の策定及びこの計画に基づく監視指導の実施については、他の関係機関と連携して行う。

2 対象期間 平成22年4月1日から平成23年3月31日までの1年間とする。

3 監視指導の実施機関は金沢市保健所衛生指導課及び食肉衛生検査所で、その役割は次のとおり（平成22年度の組織体制、予算及び主な検査機器については別表1）。

実施機関	役割
衛生指導課 （食品衛生担当、中央卸売市場担当）	<ul style="list-style-type: none">・ 監視指導計画の策定及び公表・ 食品等事業者に対する立入調査・ 監視指導結果等に基づく行政処分の公表・ 食中毒（疑いを含む。）違反食品及び苦情食品に係る調査及び防止対策・ 食品衛生に関する市民への情報提供及び意見の交換・ 食品等事業者に対する衛生講習会の実施及び食品衛生に関する情報提供・ 食品等事業者の自主管理体制の整備の推進
衛生指導課 （衛生検査担当）	<ul style="list-style-type: none">・ 食品衛生法に基づく収去検査に係る試験検査・ 食中毒（疑いを含む。）に係る試験検査
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none">・ と畜検査・ BSEのスクリーニング検査（全頭検査）・ と畜場、と畜場に併設する食肉処理施設、食鳥処理場及び採卵養鶏場の監視指導

4 他の機関との連携の確保（別表2のとおり。）

国との連携

大規模若しくは広域的な食中毒等が発生した場合又は輸入食品に関する違反若しくは安全性に係る情報を入手した場合は、厚生労働省に迅速に通報し、連携して必要な対策を講じるものとする。さらに必要に応じ、東海北陸厚生局と連携して対策等を実施する。食品表示に係るものでは、消費者庁と連携し必要な対策を講じる。また、農林水産省北陸農政局等と、石川食品表示監視協議会を通じて食品衛生関係情報の交換等を行い、連携を図る。

石川県との連携

石川県との連絡を密にするため平成16年1月に設置した「食品安全対策県市連絡会」を通じて、県は薬事衛生課を、市は衛生指導課を窓口として、両者にまたがる食中毒発生や違反事案について連携して情報を収集し、及び対策を講じる。

「家畜伝染病予防法」、「農薬取締法」及び「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（以下「JAS法」という。）」を所管する石川県農林水産部局等と、家畜、農産物等の生産者に対する衛生指導や不適表示食品に関する改善指導依頼の通報及び食品衛生関係情報の交換等を行い、連携を図る。

他の都道府県等の食品衛生担当部局との連携

広域流通食品等及び輸入食品等の監視指導については、関連する都道府県等と連携を図り実施する。

市庁内部局との連携

「食の安全に関する庁内連絡会」を通じて、食に係る教育総務課、農業センター等との情報交換を行い、連携を図る。

二 食品等事業者に対する監視指導

市内の食品事業者の施設及び市内で製造、加工、調理される食品並びに流通し販売される食品について食中毒等を未然に防止するため、次に示す監視項目について、食品衛生監視員が監視するとともに、必要に応じて食品の収去検査を行う。

1 一般的な共通監視の項目

- ・食品等事業者の責務である製造及び加工に係る記録作成、原材料等の安全確保、自主検査の実施等に対する助言指導（食品衛生法（以下この項及び次項において「法」という。）第3条）
- ・不衛生な食品又は有害若しくは有毒な食品でないことの確認（法第6条）
- ・法で定められた添加物であることの確認（法第10条）
- ・製造基準、保存基準及び成分規格に適合した食品であることの確認と遵守の徹底（法第11条）
- ・食品の名称、製造所所在地、製造者氏名、期限、添加物等の表示の確認と遵守の徹底（法第19条）
- ・飲食店等の営業施設が施設基準に適合していることの確認と遵守の徹底（石川県食品衛生法施行条例第3条）
- ・飲食店等の営業施設において管理運営基準が守られていることの確認と遵守の徹底（金沢市食品衛生法施行条例第2条）
- ・製造、加工及び調理段階における衛生管理状況及び危害分析と、その発生防止措置の実施状況の点検（特に大量調理施設や病者、高齢者、児童等が主に利用する施設である病院、社会

福祉施設、学校等の給食に重点を置く。) (大量調理施設の衛生管理マニュアルのほか衛生関係通知等に基づく項目)

- ・その他衛生関係法令及び通知等に基づく監視項目

2 主な食品群別の監視指導

第2 - 二 - 1 に掲げる事項に加え、次の表の食品群の区分に応じ、担当欄の課所が、実施事項について監視指導を実施する。なお、生産段階における事項については、必要に応じ、石川県や関係都道府県等の農林水産担当部局と連携を行う。また、製造者及び加工者に対し、次の事項を指導する。

- ・使用する添加物の確認の徹底及び製品の自主検査の実施
- ・異物混入防止対策の徹底
- ・製造段階及び加工段階における低温保管等の温度管理の徹底
- ・法第19条の規定に基づくアレルギーの特定原材料を含む食品の表示徹底のため、使用原材料の点検及び確認の徹底

食品群	実施事項	担当
食肉、食鳥肉 及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 獣畜の病歴を踏まえたと畜検査 ・ 家きんの病歴を踏まえた食鳥検査の実施の指導 ・ 枝肉の微生物検査による衛生的な解体処理の検証 ・ 認定小規模食鳥処理施設に対する衛生的な解体の指導及び処理羽数の上限の遵守の徹底の指導 ・ 食肉の動物用医薬品等の残留検査及びO157等の細菌検査 	食肉衛生検査所
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食肉処理施設に対する衛生的な取扱いに関する指導 ・ 飲食店等に対する加熱調理の徹底等の衛生的な取扱いに関する指導 ・ 販売施設に対する保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 ・ 市内流通品の収去検査（細菌、動物用医薬品、残留農薬） 	衛生指導課
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 乳処理施設に対する立入点検及び必要に応じた収去検査 ・ 販売施設に対する保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 	衛生指導課
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏舎内の衛生管理及び食用不適卵の排除の徹底の指導 	食肉衛生検査所
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食鳥卵の集荷施設（鶏卵を集め、洗卵し、選別し、検査し、包装し及び出荷する施設）に対する原料卵の抗生物質の残留及びサルモネラ汚染に関する情報の管理状況、施設内での取扱い、配送時の温度管理等に関する指導 ・ 販売施設に対する保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 ・ 市内流通品の収去検査 	衛生指導課
水産食品（魚介類及び水産加工品）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 中央卸売市場内の流通品の保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 ・ 販売施設及び飲食店等に対する生食用魚介類等の保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 ・ ふぐ取扱い施設等に対するふぐの適正な取扱い及び販売に関する指導 ・ 有毒魚介類等の中央卸売市場からの排除の指導 ・ 中央卸売市場内及び市内の流通品の収去検査（細菌、ノロウイルス、動物用医薬品、微量有害物質等の検査） 	衛生指導課

野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶類及びこれらの加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・販売施設、飲食店等に対する生食用野菜、果実等の保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 ・大豆、トウモロコシ、じゃがいも及びこれらの加工品等の遺伝子組換え表示対象原料を使用する製造施設等に対する分別生産流通管理(I Pハンドリング) 証明書の確認指導及び自主検査の推進 ・有毒植物等の中央卸売市場からの排除の指導 ・中央卸売市場内及び市内の流通品の収去検査(残留農薬、防かび剤、細菌等の検査) 	衛生指導課
-----------------------------	---	-------

三 施設への立入検査に関する事項(詳細は、別表3「平成22年度立入検査計画」のとおり。)

重点監視施設及び監視回数

業種毎に、過去の食中毒の発生頻度、製造販売される食品の流通の広域性及び営業の特殊性、施設の規模等を考慮して、監視施設を 重要監視施設、 中程度監視施設、 小規模監視施設、 その他監視施設に分類する。

監視回数については、監視の重要度が高い施設ほど年間の監視回数を多く設定することとする。また、夏期及び年末一斉の監視については、国の通知による全国一斉監視に合わせて実施する。

昨年度、本市内において6件の食中毒事件が発生した。原因施設は宿泊施設2件、料理店1件、家庭2件、原因施設が特定できなかった事件が1件であった。原因物質ではカンピロバクターによる食中毒が2件発生しており、引き続き、焼肉店等食肉を取り扱う飲食店を重要監視施設とし監視指導を行う。宿泊施設で2件食中毒が発生し、うち1件はノロウイルスによる食中毒であったことから、ホテル、旅館、料理店など大量に食事を提供する施設についても、重要監視施設として監視指導を行う。

昨年度は、隣県において、飲食店が提供したふぐ料理で重篤な状態に陥った事例があった。市内においては、家庭での調理が原因で、ふぐ等の自然毒食中毒が2件発生した。このことから、フグやキノコ等による自然毒食中毒の危険性について、新聞広報やインターネットにより、消費者への注意喚起を積極的に行う。

観光客が多く訪れる兼六園、湯涌温泉等の周辺の飲食店に対して、繁忙期前に食中毒の防止、食品の取扱い、土産品の適正表示等について監視指導を行う。

ランク	監視頻度等	内 容	具 体 例
A	重要監視施設 (年1回以上)	食中毒の発生頻度が高い大量調理施設、食品が広域流通している製造施設、事故が発生した際の社会的影響の大きい施設及び総合衛生管理製造過程承認の取得を予定している施設	<ul style="list-style-type: none"> ・化製場、食鳥処理施設、採卵養鶏場 ・肉、乳、卵、魚に関係する大規模な製造施設 ・学校、保育所、病院、老人福祉施設等の給食施設 ・大規模な仕出し・弁当屋 ・中央卸売市場、近江町市場内の施設 ・百貨店、大型量販店(スーパー等) ・大型飲食店、観光施設 ・焼肉店(過去に指摘のあった施設)

B	中程度監視施設 (年1回)	食中毒の発生頻度が比較的高い販売施設及び製造施設並びに食品が比較的広域流通している製造施設	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜等に関係する大規模な製造施設 ・肉、乳、卵、魚に関係する中規模な製造施設 ・フグの加工施設 ・中規模な仕出し・弁当屋 ・概ね50人を超える宴会ができる料理屋、料理店、すし屋、レストラン、中華料理店、一般食堂 ・客席が概ね50席を超える、回転寿司、ファミリーレストラン
C	小規模監視施設 (1回/2~3年)	食中毒の発生頻度が低い製造施設及び食品が広域に流通しない施設	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜等に関係する中規模な製造施設 ・小規模な製造施設 ・給食施設のある有床診療所 ・小規模な弁当屋 ・量販店内のテナント ・食肉・魚介類販売店、魚介類販売専門店、食肉販売専門店 ・概ね10~50人が宴会をできる料理屋、料理店、すし屋、レストラン、中華料理店、一般食堂 ・焼肉店
D	その他監視施設 (1回/6年以上)	ランクA、B、C以外の施設	<ul style="list-style-type: none"> ・ランクA、B、C以外の飲食店 ・コンビニエンスストア ・食事の提供がほとんどない旅館 ・小規模な食品販売施設 ・自動販売機、自動車営業

四 食品等の収去検査等に関する事項（詳細は、別表4のとおり。）

1 食肉衛生検査所におけると畜検査

食肉となる牛についてBSE検査を実施し、動物用医薬品である抗生物質、合成抗菌剤及び駆虫剤の検査を行う。また、枝肉の細菌検査により安全性の確認を行う。

2 食品の製造施設における食品検査

市内の食品製造施設で製造された食品で、規格基準及び金沢市指導基準の定めのあるものについて検査を実施する。

3 中央卸売市場における収去検査

市場を流通する食品（輸入食品を含む。）は、野菜の残留農薬、生食用魚介類の細菌、魚介類の微量有害物質及び加工食品の添加物の検査を実施する。昨年度に引き続き、輸入野菜の残留農薬、加工食品の使用添加物検査を強化して実施する。

4 市内を流通する食品の収去検査

市内を流通する食品（輸入食品を含む。）は、野菜の残留農薬、生食用魚介類の細菌及び加工

食品の添加物の検査を実施する。

また、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターによる感染事例は、依然として多く発生している。このことから、流通の各段階における食肉の汚染実態を把握するため、検査を実施する。

5 健康食品の買取検査

健康食品による健康被害を防止するため買取検査を実施する。

6 おもちゃ・容器包装の収去検査

輸入品のおもちゃ・容器包装について、重金属等の検査を実施する。

五 違反を発見した場合の対応に関する事項

1 立入検査の結果、違反を発見した場合の対応

違反している状況を発見した場合は、極力その場において改善指導を行う。

違反が軽微であって直ちに改善が図られるもの以外の違反については、書面により改善指導を行う。

改善の報告があった時は、その確認を行う。

違反に係る食品等が現存する場合には、当該食品等が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置を速やかに講ずるとともに、必要に応じ、営業の禁止又は停止の措置を行う。

悪質な違反については告発を行う。

2 収去検査の結果、違反を発見した場合の対応

当該食品等について、販売の用に供され、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置及び再発防止等の措置を講ずるとともに、必要に応じ、営業の禁止又は停止の措置を行う。

改善報告の提出を求め、改善を確認する。

当該食品等が本市以外で生産、製造、加工等が行われたものである場合は、速やかに所管する食品衛生担当部局に連絡するとともに、必要に応じ、連携して廃棄、回収等の措置を速やかに講ずる。

広域流通食品等又は輸入食品等の場合は、関係する都道府県等の食品衛生担当部局又は厚生労働省へ迅速に情報提供し、連携して違反に係る食品等の流通防止、再発防止等の必要な措置を講ずる。

悪質な違反については、告発を行う。

当該食品等の製造、加工等をした者の検査の能力等からみて、継続的に当該者が製造、加工等をする食品等の検査が必要と判断される場合には、検査命令を行う。

3 違反事実の公表

次のいずれかに該当する場合は、公表を行うものとする。

市内で食中毒事件が発生した場合（次のア又はイに該当する場合を除く。）

ア 有症者が市内在住者であっても、原因施設が市外にあることが特定された場合

イ 原因施設が一般家庭の場合（ふぐ又はきのこ等による食中毒を除く。）

食品衛生法に違反したことにより、当該施設に対して許可の取消し、又は営業の禁止若しくは停止等の同法の規定に基づく処分を行った場合

上記以外の場合であっても、広域に大量流通する食品に異常が発生したことにより、健

康被害を生じる恐れがあると判断した場合

第3 計画の実施状況等の公表及びリスクコミュニケーションの実施に関する事項

一 監視指導結果の公表

今年度の監視指導の実施状況及び収去検査結果等の概要については四半期毎に公表し、実施状況等は平成23年6月末までに公表する。また、国の通知による全国一斉の夏期及び年末一斉監視の結果等についてもその都度公表する。

二 監視指導計画の策定又は変更

監視指導計画を策定する場合及び年度途中で監視指導計画を変更する場合は、「金沢市食の安全・安心懇話会」の意見を聴取するとともに、市ホームページ及び市広報に公表し、市民から意見を聴取する。

三 食中毒の多発時の対応

食中毒が多発する等必要があると認めたときは、市ホームページ及び市公報に啓発記事を掲載するとともに、食品等事業者に対し食中毒の防止について周知を図る。

四 家庭での食中毒防止対策等の消費者への情報提供

家庭における食中毒発生を未然に防止するため、家庭における食品の購入から喫食までの衛生的な取扱いについて消費者に啓発を行う。

また、公民館等地域における健康づくり活動や本市の「かなざわ食育プラン2007実践本部」が行う食育事業等と連携を取りながら、消費者への「食の安全」情報の提供を行う。

五 消費者及び各種食品関係団体との意見交換

消費者、食品等事業者及び行政との間における情報及び意見の交換を行うため、婦人会、町会等の各種団体、食品等事業者及び行政による意見交換会を実施し、その意見を市ホームページ等に公表する。

また、食品等事業者が加盟する食品関係団体とも情報及び意見の交換を行う。

六 消費者からの相談への対応

食品に関する消費者からの相談は、保健所で24時間体制で受付（夜間や休日においては携帯電話による受付）を行っている。他に

- ・ 近江町交流プラザに食の安全・安心にかかる相談窓口を開設
- ・ 保健所ホームページに電子メールを利用した相談の受け付けができる機能を追加

など、消費者が相談しやすい体制を整備した。

JAS法等食品衛生法以外の相談については、国、県の担当部署へ調査等を依頼し、調査結果を相談者に報告する。なお、相談内容については、分析・評価し、必要に応じて監視指導計画に反映させる。

第4 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項

食中毒事件が発生した場合には、「金沢市の安全・安心に関する管理基本指針」、「金沢市健康危機管理対策要綱」及び「金沢市食中毒対策実施要領」に基づき、関係部局と連携をとりながら迅速かつ的確な調査を実施し、被害拡大の防止を図る。

食品による健康被害の発生の情報を探知した場合には、喫食状況や症状を確認すると共に飲食店等への立入り調査や食品等の検査を実施する。原因が判明した場合には、原因食品の排除や原因施設に対して営業停止等適切な措置を講ずるとともに、被害拡大防止及び注意喚起を図るため報道機関やホームページ等を通じて積極的に情報提供を行う。

第5 食品等事業者の自主的な衛生管理の実施に関する事項

一 食品衛生管理者、食品衛生責任者に関する事項

1 食品衛生管理者への指導

適切にその職責が果たされるよう、食品衛生管理者に対して情報提供を実施するとともに、食品等事業者に対しては、食品衛生管理者の意見を尊重するよう意識の向上を図る。

2 食品衛生責任者の養成

適切にその配置がなされるよう、食品衛生責任者を養成する講習会を金沢市食品衛生協会と協力して計画的に実施する。

食品衛生管理者とは、食品衛生法に基づき、業種によって置かなければならない管理者をいう。

食品衛生責任者とは、金沢市食品衛生法施行条例に基づき、置かなければならない責任者をいう。

二 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食品等事業者に対して、その責務である食品及び使用水の自主検査並びに原材料の安全性確認等の徹底を促すとともに、食中毒発生時の原因究明及び被害拡大防止を図るため、「食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針」(平成15年8月29日食安発第0829001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)に基づき、食品の製造販売等に係る記録の作成及び保存を推進する。

仕出し・弁当屋、旅館ホテル等の大量調理施設については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日衛食第85号厚生生活衛生局長通知)に基づき、その自主的な衛生管理を推進する。

三 自主衛生管理認証制度の取組

この制度は、食品の製造、加工等を行う食品等事業者に対し、「自分の店の衛生は、自分で守る」という自主衛生管理を普及させ、HACCPの考え方にに基づく衛生管理の底上げを図ることを目的とするものである。具体的には、衛生管理の認証基準を策定し、基準を満たした施設を認証し、公表する制度である。

平成19年に「自主衛生管理認証制度」がスタートし、これまで、食品等事業者に対してこの制度を周知するために説明会を開催してきた。今年度も引き続き認証制度について事業者にも周知し、制度の普及を図っていく。

H A C C Pとは、Hazard Analysis Critical Control Point（危害分析重要管理点）の略であり、食品の安全性を保証する衛生管理の手法

四 食品衛生指導員の活動の推進

金沢市食品衛生協会の食品衛生指導員による、食中毒多発時期における食品等事業者に対する巡回指導及び食品衛生月間行事等における消費者に対する普及啓発活動を推進する。

五 優良施設の表彰

衛生管理状況が一定水準以上であると認められる優良な施設について、市長表彰等を実施し、食品等事業者による自主的な衛生管理の向上を図る。

六 食品等事業者への相談窓口の設置

中央卸売市場に食品検査・相談室を置き、同市場において食品を取り扱う事業者から食品に対する疑義や取扱い方法、施設管理の方法及び食品表示等についての相談に応じることで、衛生管理の向上を図る。

第6 食品衛生に係る人材育成及び資質向上並びに衛生管理技術の向上に関する事項

一 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に関する事項

- 1 食品衛生監視員が食中毒等発生時に迅速に対応できるよう、「金沢市健康危機管理対策要綱」及び「食中毒対策実施要領」の内容についてさらに理解を深めるため、内部研修を実施する。
- 2 と畜検査員、食鳥検査員が食肉、食鳥肉に残留する抗生物質等の検査に適切に対応できるよう、残留物質検査内部実務研修を実施する。
- 3 検査担当職員の検査技術向上のため、食品微生物検査及び理化学検査について内部研修を実施する。
- 4 食品衛生検査施設における業務管理要綱（G L P）を徹底し、検査の信頼性の向上を図るため、外部精度管理、内部点検及びG L Pの研修を実施する。
- 5 食品衛生監視員に、H A C C P手法を指導助言するための知識、技術等を修得する「H A C C P監視員養成講習会」を受講させる。

二 食品関係者に関する事項

- 1 食品企業の経営者に対する講習会等により、関係法令や法令違反食品等の保健所への報告等に関する条例の趣旨の徹底を図る。
- 2 食品等事業者及びその従事者等に対し、食中毒予防及び食品表示の講習会を実施する。
- 3 金沢市食品衛生協会が主催する食品衛生責任者講習会及び再研修会に講師を派遣し、食品衛生責任者を養成するとともに、資質の向上を図る。

三 金沢市食品衛生協会に関する事項

食品衛生指導員の育成指導のため、金沢市食品衛生協会が開催する研修会に市から講師を派遣して、技術、知識等の教育を行い、資質の向上を図る。