

# 令和8年度金沢市食品衛生監視指導計画（案）

金沢市福祉健康局保健所

# 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 8
	一 監視指導結果の公表		
	二 監視指導計画の策定及び変更		
	三 食中毒の多発時の対応		
	四 食中毒防止対策等の市民への情報提供		
	五 放射性物質に関する情報提供		
	六 市民及び各種食品関係団体との意見交換		
	七 市民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 9
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 9
	一 食品等事業者に対するHACCP導入の推進		
	二 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進		
	三 食品衛生管理者、食品衛生責任者に関する事項		
	四 食品衛生指導員の活動の推進		
	五 食品衛生優良施設及び功労者の表彰		
	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 10
	一 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員及び検査担当職員に関する事項		
	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

平成30年6月、15年ぶりに食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）が改正され、令和3年6月1日より、全ての改正内容が施行された。監視指導に大きくかわる内容としては、

- ・ 営業許可制度の見直しにより許可要件となる施設基準が改正されたため、全ての許可更新施設の確認が必要となったこと
- ・ HACCPに沿った衛生管理導入のための経過措置期間が終了し、許可業者及び届出業者問わず、原則全ての食品等事業者に実施が義務化されたこと

があげられ、引き続きこれらへの適切な対応が必要となる。

食品の安全の確保のためには、食品等事業者、市民及び行政がそれぞれの役割を認識し、相互に連携することが不可欠である。

なかでも、食品等の生産、製造、販売等に携わる食品等事業者は、市民に安全な食品等を提供する者として、第一義的責任を有していることを認識し、安全な食品の提供、適正な表示等による正確な情報の提供等を行うことにより、食の安心の確保に努めなければならない。

また、市民は、食品の安全性に関する知識と理解を深め、適切に食品を選択し、バランスの取れた食生活を送ることのほか、食品の安全性の確保に関する施策に積極的に意見を表明することなどが期待されている。

一方、行政は、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、食品衛生に関する正しい知識の普及を図るとともに、検査能力の向上及び人材の養成・資質の向上、食品等事業者、市民、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）の推進に努めなければならない。

このような考え方のもと、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、「令和8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 対象とする地域

金沢市福祉健康局保健所が所管する、金沢市全域とする。

#### 2 対象期間 令和8年4月1日から令和9年3月31日までの1年間とする。

#### 3 実施機関（実施機関の役割は次の表のとおり）

##### ① 監視指導の実施機関

法に基づく監視指導は、衛生指導課食品衛生係が実施し、と畜場法（昭和28年法律第114号）、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）に基づく監視指導は、試験検査課食肉衛生検査所が実施する。

##### ② 試験検査の実施機関

食品等の試験検査は、試験検査課及び食肉衛生検査所が実施する。

なお、食品等の試験検査にあたっては、食品衛生検査施設における業務管理基準（GLP）の遵守、内部点検及び外部精度管理調査等を実施し、信頼性を確保する。

実施機関	役割
衛生指導課 食品衛生係	<ul style="list-style-type: none"> <li>・監視指導計画の策定及び公表</li> <li>・食品等事業者に対する立入調査</li> <li>・監視指導結果等に基づく行政処分の公表</li> <li>・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</li> <li>・食品衛生に関する市民への情報提供及び意見の交換</li> <li>・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</li> <li>・食品等事業者の自主管理体制の整備の推進</li> </ul>
試験検査課	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生法に基づく収去検査に係る試験検査</li> <li>・食中毒（疑いを含む。）に係る試験検査</li> </ul>
試験検査課 食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> <li>・と畜検査</li> <li>・と畜場における衛生管理状況等の外部検証</li> <li>・と畜場における食品衛生法に基づく収去検査に係る試験検査</li> <li>・と畜場に併設する食肉処理施設、食鳥処理場の監視指導</li> </ul>

#### 4 他の機関との連携の確保（別表1のとおり）

この計画の実施については、以下の関係機関等と連携して行う。

##### ① 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。また、法第21条の3に規定する広域連携協議会と連携し、食中毒患者等の広域にわたる発生またはその拡大防止を図る。

食品等の表示に関する違反事例発見時や食品に起因する重大事故等発生時には、消費者庁と連携し必要な対策を講じる。また、北陸農政局等と組織する石川食品表示監視協議会において食品衛生関係情報の交換等を行い、連携を図るほか、必要に応じて合同調査を実施する。

##### ② 石川県との連携

石川県との連携を図るため、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情報を収集し、対策を講じる。

家畜伝染病予防法（昭和26年法律第166号）、農薬取締法（昭和23年法律第82号）及び食品表示法（平成25年法律第70号）のうち品質事項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。

また、飲食店メニューにおいて不適正な表示を確認した際には、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）を所管する石川県生活安全課へ情報提供する。

##### ③ 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。

##### ④ 市庁内部局との連携

食品の生産段階における安全性を確保するため農林水産局と、給食施設における食中毒等の発生防止や衛生管理の向上のため市民局、福祉健康局、こども未来局及び教育委員会と情報交換を行い、

連携を図る。

## 二 食品等事業者に対する監視指導

市内の食品等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

- ① 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)
- ② 法で定められた添加物であることの確認(法第12条)
- ③ 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13条)
- ④ 食品の名称、保存方法、期限、添加物、アレルゲン、製造所所在地等の表示の確認と遵守の徹底(食品表示法第6条)
- ⑤ 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2条)
- ⑥ 製造、加工及び調理段階における、一般衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画及び手順書の内容の確認と計画等や実施記録の作成指導(小規模事業者等については、食品等事業者団体が作成し国の技術検討会で内容を確認した業種別の手引書(以下「手引書」という。)を参考に指導)
- ⑦ 大量調理施設、病院、社会福祉施設及び学校等の給食施設における、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)のほか衛生関係通知等の遵守の徹底
- ⑧ 合成樹脂製の器具又は容器包装の製造者について、法に基づく製造管理基準の遵守状況の確認
- ⑨ 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2-2-1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部局等と連携を行う。また、製造者及び加工者に対し、次の事項を指導する。

- ① 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
- ② 異物混入防止対策の徹底
- ③ 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
- ④ 食品表示基準の規定に基づくアレルゲン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"> <li>・ 獣畜の病歴を踏まえたと畜検査</li> <li>・ と畜場の衛生管理計画及び手順書の確認、施設の衛生管理の実施状況並びに衛生的なとさつ・解体の実施状況の確認</li> <li>・ 枝肉の微生物検査を指標とした衛生的な解体処理の検証</li> <li>・ 認定小規模食鳥処理場に対する衛生的な解体の指導</li> <li>・ 食肉等の収去検査（動物用医薬品、細菌）</li> </ul>	食肉衛生検査所
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食肉処理施設に対する衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>・ 野生鳥獣肉処理加工施設に対する衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> <li>・ 市内流通品の収去検査（細菌、動物用医薬品、残留農薬等）*</li> <li>・ 生食用食肉の取扱い施設に対し、規格・表示基準遵守の指導</li> </ul>	衛生指導課
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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*</li> <li>・ 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</li> </ul>	衛生指導課
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食鳥卵の集荷施設（鶏卵を集め、洗卵、選別、検査、包装及び出荷する施設）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</li> <li>・ 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</li> <li>・ 市内流通品の収去検査*</li> </ul>	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"> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> <li>・ 生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底</li> <li>・ 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</li> <li>・ 有毒魚介類等の中央卸売市場からの排除の指導</li> <li>・ 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）*</li> </ul>	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"> <li>・ 販売施設、飲食店・加工施設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</li> <li>・ 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（IPハンドリング）証明書の確認指導及び自主検査の推進</li> <li>・ 有毒植物等の中央卸売市場からの排除の指導</li> <li>・ 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）*</li> </ul>	衛生指導課

\* 食品の収去に伴う試験検査に係る事項は試験検査課が行う。

### 三 施設への立入検査に関する事項

#### 1 令和8年度の重点監視項目

##### ① 食品等事業者におけるHACCPに沿った衛生管理実施の確認、指導

令和3年6月1日より、原則として全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理の実施が義務となった。このため、施設立入りの際に、食品等事業者が作成した衛生管理計画や手順書及び実施記録の内容を確認し、必要な指導を行う。特に小規模事業者については、手引書に沿った内容を実施できるよう、金沢版食品衛生管理ファイルの活用などにより、引き続き丁寧に伴走支援を行う。

##### ② 観光地における食品提供施設の監視指導の強化

多くの観光客が見込まれる金沢駅周辺、近江町市場等の観光地及び旅館、ホテル等の食品提供施設に対しては、一斉監視及び随時監視による指導を行う。

##### ③ アニサキスによる食中毒の予防

全国的にアニサキスによる食中毒が増加しており、本市においても、アニサキスを原因とした食中毒が発生していることから、飲食店や魚介類販売店など、原因食品となる生食用魚介類を取り扱う施設に対し、予防方法の徹底等について指導する。

##### ④ ノロウイルスによる食中毒の予防

ノロウイルスによる食中毒は他の病因物質に比べ、一旦発生した場合の拡大の可能性が大きいため、発生を未然に防ぐよう、従事者の体調管理や手洗い等基本の徹底について指導する。

##### ⑤ 生食肉提供施設における食中毒の予防

肉類を生食用として提供することは、腸管出血性大腸菌、カンピロバクターによる食中毒のリスクが高いことから、これらを提供している飲食店等に対して重点的に指導する。

#### 2 一斉監視の実施

食中毒が発生しやすい季節、食品流通量又は消費が増加する時期などに期間を定めて監視指導を行う。

##### ① 兼六園、湯涌温泉、金沢駅周辺等観光地一斉監視（令和8年4～6月）

##### ② 夏期食品一斉監視（令和8年7月）

##### ③ 年末食品一斉監視（令和8年12月）

#### 3 重点監視業種及び監視回数

監視指導件数：延べ約5,443件

業種毎に、過去の食中毒の発生頻度、食品の流通規模などを考慮し、監視の重要度に応じてA～Dの4つに分類し監視指導を行う。

分類	監視頻度	内容	具体例	監視許可(業種)数
A	年2回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の広域流通の拠点となる市場</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>金沢市中央卸売市場内の施設</li> <li>近江町市場内の施設</li> </ul>	1,552
B	年1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品を広域に流通させる製造施設及び販売店</li> <li>食品を大量調理する飲食店、給食施設等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>大型飲食店、製造施設、仕出し・弁当屋</li> <li>中規模飲食店、製造施設、仕出し・弁当屋</li> <li>観光施設（観光旅館、兼六園、湯涌温泉街、金沢駅周辺施設等）</li> <li>スーパー等の量販店</li> <li>魚介類販売店、回転店寿司店</li> <li>食肉の生食提供がある焼肉店</li> <li>学校、共同調理場、病院等の給食施設</li> <li>食鳥処理場 等</li> </ul>	1,536
C	2～3年に1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の流通規模が小さい製造施設</li> <li>営業規模が小さい飲食店等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>小規模飲食店、製造施設</li> <li>社会福祉施設</li> <li>食肉販売店</li> <li>B以外の焼肉店</li> <li>保育所、診療所の給食施設 等</li> </ul>	600
D	実情に応じて実施 (概ね5～10年に1回)	<ul style="list-style-type: none"> <li>A、B、C以外の施設</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>バー、おでん屋、たこ焼屋等の簡易な調理を行う飲食店</li> <li>量販店内のテナント</li> <li>コンビニエンスストア</li> <li>自動販売機、自動車営業</li> <li>営業届出施設 等</li> </ul>	1,755
合 計				5,443

#### 四 食品等の収去検査等に関する事項（詳細は別表2のとおり。検査に使用する機器については別表3のとおり）

##### 1 食肉衛生検査所におけると畜検査等

飼料等に由来する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、枝肉の切除検査等により細菌検査を実施する。

##### 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の細菌や添加物等の検査を実施する。

##### 3 中央卸売市場における収去検査

市場に流通する、輸入食品を含む野菜の残留農薬、生食用魚介類の細菌及び魚介類の有害物質等の検査を実施する。

##### 4 市内に流通する食品の収去検査

市内に流通する、輸入食品を含む野菜の残留農薬、生食用魚介類の細菌及び加工食品の添加物等の検査を実施する。

##### 5 食品用器具・容器包装の収去検査

市内に流通する合成樹脂製の食品用器具や容器包装等について、重金属等の検査を実施する。

##### 6 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施状況検証のための収去等検査

実施状況の検証のため、食品製造施設や飲食店等における器具・設備等のふき取りや食品の細菌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

- ① 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。
- ② 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。
- ③ 改善の報告があった時は、その確認を行う。
- ④ 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。
- ⑤ 悪質な事例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

- ① 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。
- ② 改善報告の提出を求め、改善を確認する。

- ③ 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。
- ④ 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。
- ⑤ 悪質な事例については、告発を行う。
- ⑥ 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

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、公表する。

## 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

令和7年度の監視指導の実施状況及び収去検査結果等については、令和8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食品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及び変更

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・安心委員会」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広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 食中毒防止対策等の市民への情報提供

食品衛生意識の高揚を図り、家庭における食中毒発生を未然に防止するため、食の安全・安心に関する情報について、各種媒体を用い、さまざまな場所や機会をとらえ積極的に発信していく。

また、本市が行う食育事業等や公民館等地域における健康づくり活動等と連携を取りながら、市民への食の安全情報の提供を行う。

### 五 放射性物質に関する情報提供

東京電力福島第一原子力発電所の事故に由来する食品中の放射性物質の濃度は減少しており、現在は極めて低い水準となっている。また国の指示・要請のもと、関係自治体で生産・出荷段階での食品の放射性物質モニタリング検査が行われ、法の基準値を超える食品が流通しないよう管理体制がとられている。

今後とも、国や関係機関からの情報については、市民への適切な情報提供に努める。

## 六 市民及び各種食品関係団体との意見交換

市民、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。

## 七 市民からの相談への対応

- 1 24時間体制で食品に関する市民からの相談の受付（夜間や休日においては携帯電話による受付）
- 2 近江町消費生活センターと連携した食の安全・安心にかかる相談の受付
- 3 保健所ホームページにおける電子メールを利用した相談の受付

食品表示法（品質事項）等の相談については、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、「金沢市危機管理計画」のマニュアル及び「金沢市食中毒対応マニュアル」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とも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。

指定成分等を含む食品やいわゆる健康食品による健康被害の発生報告等があった場合には、原因を調査し厚生労働省へ報告するとともに、被害拡大防止及び注意喚起を図るため報道機関や市ホームページ等を通じて積極的に情報提供を行う。

また、他の自治体で製造され広域に流通する食品で健康被害を生じる恐れがあるとの情報を入手した場合には、国や県等と連携し、すみやかに市民への情報提供を行い被害の拡大防止を図る。

## 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 食品等事業者に対するHACCPに沿った衛生管理導入の推進

食品等事業者が作成した衛生管理計画及び手順書の内容を確認する。特に、小規模事業者等については、手引書に基づき、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施状況の確認を行う。また、金沢版食品衛生管理ファイルの活用等により必要に応じたきめ細かい伴走支援及び指導を行う。食品等事業者からの相談には丁寧に対応し、個々のニーズに即した適切な支援を行う。

その他、学生とも連携し、HACCPに沿った衛生管理の普及啓発を推進する。

### 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、法第1条の3第2項の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に基づき、その自主的な衛生管理を推進する。

### 三 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

原則として全ての食品等事業者は、食品衛生責任者を定めておくこととなったこと等を踏まえ、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。また、eラーニング方式による講習会の受講も可能となっており、食品等事業者へ周知していく。

### 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対し、衛生講習会や合同の衛生監視を行うこと等により連携を強化し、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市民に対する普及啓発活動を推進する。

### 五 食品衛生優良施設及び功労者の表彰

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及び食品衛生の指導啓発に功績のあった個人を表彰することにより、食品等事業者の衛生意識の向上を図る。

### 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、食鳥検査員及び検査担当職員に関する事項

厚生労働省、学会等が開催する、講習会及び研修会に積極的に参加し、最新の技術と知識の習得や情報収集を行うほか以下の内部研修を実施する。

- 1 HACCP手法による食品の衛生管理技術の習得
- 2 食中毒等発生時の疫学的調査手法の習得
- 3 検査精度の向上や新たな検査技術の習得

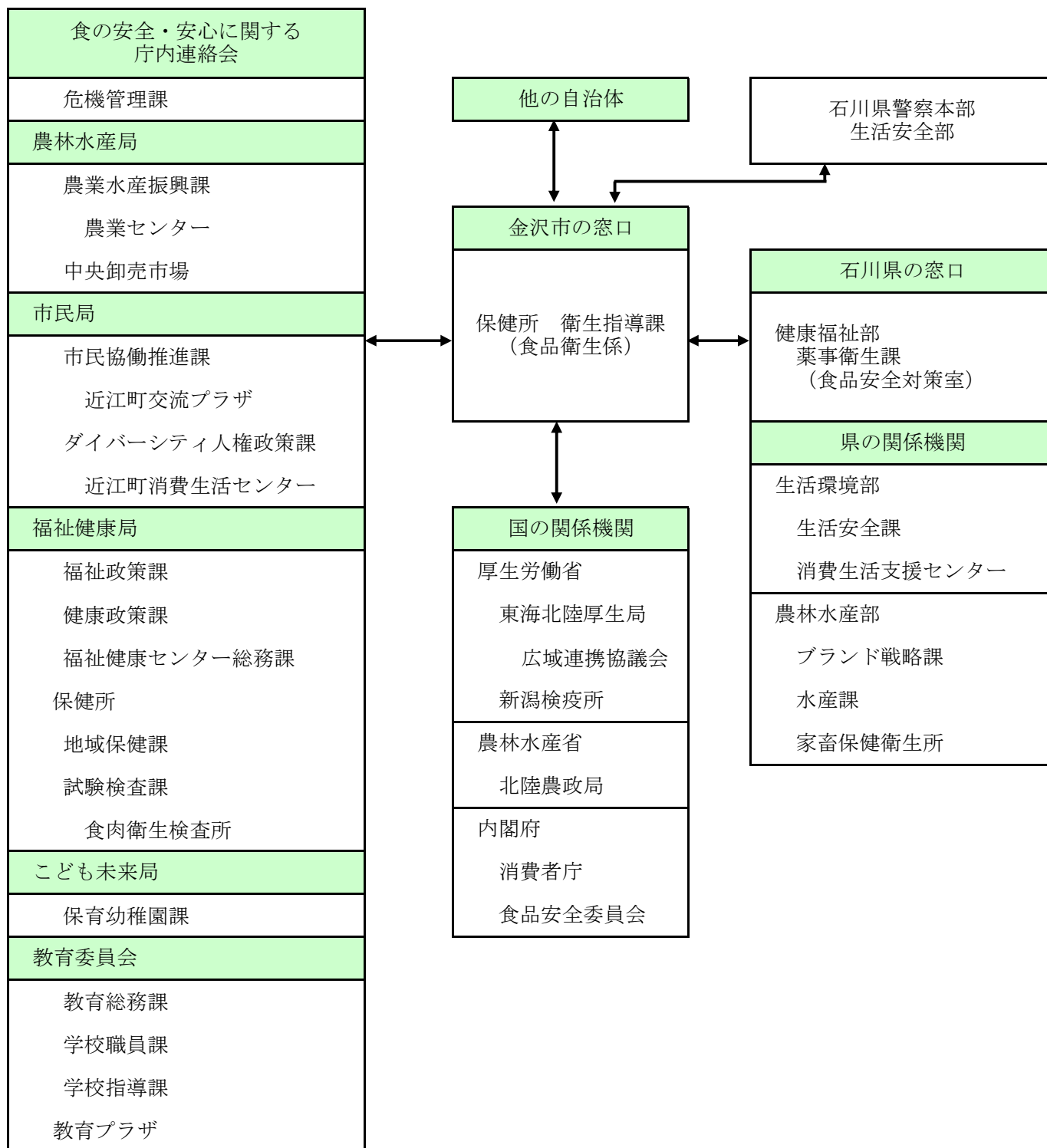
### 二 食品関係者に関する事項

- 1 食品等事業者に対する講習会等により、関係法令や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養成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。

# 他機関との連携の確保



## 令和8年度食品等収去検査計画

大分類	小分類	検査事項	検体数	検査項目	検査項目
			令和8年度計画		
1. と畜場における安全確保	食肉の動物用医薬品等残留物質検査及び衛生的な解体処理の検証のための検査	枝肉切除検査等(牛)	60	細菌	一般細菌数、腸内細菌科菌群数、腸管出血性大腸菌
		枝肉切除検査等(豚)	60	細菌	一般細菌数、腸内細菌科菌群数、サルモネラ属菌
		動物用医薬品等残留物質検査	160	抗生物質	スクリーニング検査(マクロライド系、テトラサイクリン系、ペニシリン系、アミノグリコシド系)、アンピシリン
			30	合成抗菌剤	スルファジミジン、マルボフロキサシ、エンフロキサシ、シプロフロキサシ、オルビフロキサシ
			20	駆虫剤	イベルメクチン、トラメクチン、レバミゾール
2. 食品の製造加工調理段階における安全確保	市内製造加工品等の規格基準検査	食肉製品	8	細菌	一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、大腸菌群、クロストリウム、リステリア
				食品添加物等	保存料、甘味料、着色料、漂白剤、発色剤、水分活性等
		乳製品(牛乳等)	6	細菌	一般細菌数、大腸菌群、乳酸菌、リステリア等
				理化学	無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度
		魚肉練り製品	10	細菌	一般細菌数、大腸菌群
				食品添加物	保存料、甘味料、着色料、漂白剤、発色剤等
		冷凍食品	8	細菌	一般細菌数、大腸菌群、大腸菌
		加工食品	10	食品添加物	保存料、甘味料、着色料、漂白剤、発色剤等
	清涼飲料水	6	重金属	ヒ素、鉛	
			細菌	大腸菌群	
	製造業におけるHACCP検証のための検査	和・洋菓子	140	細菌	一般細菌数、大腸菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌等
		そうざい類		細菌	
		給食弁当等		細菌	
	野生鳥獣処理施設の衛生対策	野生鳥獣肉	3	細菌	大腸菌、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター
	3. 食品の流通における安全確保	市場流通食品の検査	生食用鮮魚介類	30 [30]	細菌
生食用かき貝			10	細菌	一般細菌数、大腸菌最確数、腸炎ビブリオ最確数、ノロウイルス
養殖魚介類			10 [5]	抗生物質	スクリーニング検査(マクロライド系、テトラサイクリン系、ペニシリン系、アミノグリコシド系)
				合成抗菌剤	スルファメトキサゾール、スルファモノキサゾール、スルファジミジン、スルファキノキサリン、オキソリソ酸、チアソフェニコール、スルファジミジン
近海魚			10	有害物質	PCB、水銀、有機スズ化合物
野菜及び加工食品			50 [10]	残留農薬	1検体約280項目
輸入柑橘類			10 [10]	防かび剤	OPP、DP、イマザリル、TBZ、アゾキシストロビン、ピリメタニル、フルジオキシニル、プロピコナゾール
4. 食品の販売における安全確保	野菜及び加工食品	15 [15]	残留農薬	1検体約280項目	
	食品用器具・容器包装	5	有害物質	鉛、カドミウム、蒸発残留物、ヒ素、過マンガン酸カリウム等	
	加工食品	15 [15]	食品添加物	保存料、甘味料、着色料、漂白剤、発色剤等	
	重点施設の衛生確保	生食用鮮魚介類	28	細菌	一般細菌数、大腸菌、腸炎ビブリオ最確数
		生食用かき貝	10	細菌	一般細菌数、大腸菌最確数、腸炎ビブリオ最確数、ノロウイルス
		生食用果物	10	細菌	一般細菌数、大腸菌、腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌
	市内観光施設の衛生確保	観光施設厨房の拭取り	48	細菌	一般細菌数、大腸菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌等
	スーパー、飲食店等でのHACCP検証のための検査	調理方法の安全性の検証	70	細菌	一般細菌数、大腸菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌等
動物用医薬品等残留物質検査	4	残留農薬	1検体約180項目		
合計			846 [85]		

アレルギー検査は別途拭き取り検査で実施 [ ]内は輸入品

## 主要検査機器

## 試験検査課

微生物検査用	
機器名	数量
全温度培養器	5
高圧蒸気滅菌器	3
乾熱滅菌器	1
遺伝子増幅装置	3
リアルタイムPCR装置	4
電気泳動装置	3
ゲル撮影装置	1
DNAシーケンサー	1
クリーンベンチ	2
紫外線滅菌キャビネット	2
高速冷却遠心機	3
超低温・メディカルフリーザー	5
マイクロプレートリーダー	1
安全キャビネット	2
蛍光顕微鏡	1
自動秤量希釈装置	1
全自動迅速同定測定装置	1
顕微鏡写真撮影装置	1

理化学検査用	
機器名	数量
高速液体クロマトグラフ	1
トリプル四重極型液体クロマトグラフ質量分析装置	1
原子吸光光度計	1
ガスクロマトグラフ(ECD, FPD)	2
トリプル四重極型ガスクロマトグラフ質量分析装置	1
分光光度計	1
水銀濃度計	1
ロータリーエバポレーター	4
ドラフトチャンバー	3
多検体濃縮装置	1
ユニバーサル冷却遠心機	1

## 食肉衛生検査所

理化学検査用	
機器名	数量
ロータリーエバポレーター	2
高速液体クロマトグラフ	1
血球計数機	1
スポットケム	2

解剖・病理検査用	
機器名	数量
自動封入装置	1
自動染色装置	1
自動固定包埋装置	1
パラフィン包埋ブロック作製装置	1
凍結切片作製装置	1
顕微鏡写真撮影装置	1
蛍光顕微鏡	1

微生物検査用	
機器名	数量
クリーンベンチ	1
全温度培養器	2
リアルタイムPCR機	1
倒立顕微鏡	1
マイクロプレートリーダー	1
超低温・メディカルフリーザー	1

BSE検査用	
機器名	数量
ELISA BSEシステム	2
高圧蒸気滅菌器	3
高速遠心機	2
細胞破碎機	1

共用機器	
機器名	数量
ドラフトチャンバー	4
安全キャビネット	1

	用語	用語説明
あ	アレルギー	<p>食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的防御反応によるものを食物アレルギーと呼び、その原因となる物質のことをアレルギーといいます。</p> <p>食品表示法では、アレルギーを含む特定原材料として、「えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳及び落花生」の8品目が表示を義務づけられています。また、「アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン」の20品目が表示を推奨されています。</p>
	アニサキス	<p>寄生虫の一種であり、その幼虫（アニサキス幼虫）は長さ2～3cm、幅は0.5～1mmぐらいでサバ、イワシ、カツオ、サケ、イカ、サンマ、アジなどの魚介類に寄生しています。魚介類の内臓に寄生しているアニサキス幼虫は鮮度が落ちると内臓から筋肉に移動することが知られています。アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒を引き起こします。</p>
い	石川食品表示監視協議会	<p>関係機関間の情報共有や連絡調整等による連携強化を通じ、適正な食品表示をするために必要な対応を迅速かつ円滑に実施することを目的として、北陸農政局、（独法）農林水産消費安全技術センター、石川県生活安全課、石川県薬事衛生課、石川県農業政策課、石川県警察本部、金沢市保健所で構成されています。</p>
	遺伝子組換え（食品）	<p>遺伝子組換え技術を利用して開発された食品のことです。遺伝子組換え技術とは、ある生物の遺伝子の一部を取り出し、他の生物の遺伝子に組み入れる技術で、生物の性質を改良し、栄養成分に富む農作物や、病害虫に強い農作物の開発等に利用されています。</p> <p>厚生労働省の安全性審査を受けていない遺伝子組換え食品は、その輸入・販売等が禁止されており、また、遺伝子組換え作物及びこれらを原材料とする加工食品については、原則として遺伝子組換え作物である旨の表示が食品衛生法で義務づけられています。現在、遺伝子組換え作物には、「大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パイナップル、からしな」があります。</p>
か	外部検証（と畜場）	<p>と畜場の衛生状況を確認するために、と畜検査員がと畜場の衛生管理計画及び手順書の確認、施設の衛生管理の実施状況並びに衛生的なとさつ・解体の実施状況について適切に行われているか検証します。</p>
	家畜伝染病予防法	<p>家畜の伝染性疾患の発生を予防し、まん延を防止することにより、畜産の振興を図ることを目的としています。家畜の伝染性疾患の発生防止、まん延防止のため、輸出入検疫制度等を規定しています。</p>
	金沢市危機管理計画	<p>災害及び武力攻撃事態等を除いた危機事態について、市民の生命、身体及び財産を保護するため、危機管理における組織体制の構築をはじめ、平常時の事前対策、事態発生時の対応、事後対策等について定めたものです。金沢市における危機事態の発生を未然に防止し、また、発生した場合に被害を最小限に食い止めることを目的としたものです。</p>
	金沢市食の安全・安心委員会	<p>金沢市食の安全・安心の確保に関する条例（平成27年条例第46号）に基づき設置された委員会です。食の安全・安心に関する事項について市長の諮問に応じたり、意見を述べたりします。金沢市食品衛生監視指導計画については、策定にあたって意見を聴取することとされています。</p>
	カンピロバクター	<p>鶏、牛、豚などの腸管内に分布している細菌です。この菌が付着した食肉等の生食や不十分な加熱調理により、多くの食中毒が発生しています。この菌による食中毒の潜伏時間は、約2～7日と比較的長く、主な症状は、発熱、けん怠感、頭痛、めまい、筋肉痛などで、その後下痢が起こります。</p>

	用語	用語説明
き	業務管理基準（GLP）	試験、検査の信頼性を確保するための管理手法です。「検査又は試験に関する事務の管理」として食品衛生法に根拠が置かれ、具体的には検査設備の管理、検査マニュアル作成等が規定されています。
こ	広域連携協議会	地域をまたぎ地方自治体等が行政課題に取り組むべく発足した組織のことです。食品衛生法の改正に伴い、厚生労働大臣が広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止等のため国と関係自治体の連携や協力の場を設置しました。
さ	残留農薬	農薬を使用した結果、その作物（食品）に含まれる農薬のことです。農薬が残留した食品を摂取することにより人の健康を損なうことがないように、農産物に残留する農薬成分の量の限度が食品衛生法で定められており、一般に「残留農薬基準」と呼ばれています。これを超える農薬が残留している農産物は、販売禁止等の措置が取られることとなります。
	収去検査	食品の安全確保を目的として、食品衛生法に基づき、保健所等が実施する食品等の検査をいいます。
	指定成分等	食品衛生法第8条第1項に基づき厚生労働大臣及び内閣総理大臣が指定する成分として、過去の健康被害事例を勘案し、現在①コレウス・フォルスコリー②ドオウレン③プエラリア・ミリフィカ④ブラックコホシュの4種類が指定されています。これらを含む食品（指定成分等含有食品）を製造、販売等を行っている営業者は、これらによる健康被害を探知した場合は、保健所設置市の市長へ届出することが義務付けられています。また医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者は、これらの摂取によると疑われる健康被害の把握に努めるとともに、調査が行われる場合は、協力に努めなければならないと規定されています。
	消費者庁	消費者の視点にたった行政を推進する目的から、内閣府の外局として平成21年9月に設置されました。消費者庁は、消費者の安全にかかわる分野を幅広く担当することとなりましたが、食品分野では食品表示法及び食品衛生法（食品衛生基準行政）を所管しています。
	食鳥処理場	鶏、あひる等の食鳥を処理する施設で、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」で定める基準に適合しているとして、都道府県知事等が許可した施設です。このうち、年間処理羽数が30万羽を超えない小規模な施設を「認定小規模食鳥処理場」といい、都道府県知事等が認定した検査法に従って食鳥処理衛生管理者が検査を行っています。
	食品衛生監視指導計画	食品衛生に関する監視又は指導について、食品衛生法に基づき地域の実状をふまえ、各都道府県、中核市等が毎年策定する計画です。市民等の意見の反映及び相互理解を得るため、この計画及びその実施状況を公表することになっています。
し	食品衛生管理者	食品衛生法の規定に基づき、乳製品、食肉製品、添加物等の製造・加工を行う施設全てに置かなければならないとされています。食品衛生管理者は、その製造・加工の工程を衛生的に管理する為に、営業者に対し必要な意見を述べたり、従事者の監督にあたる等の責務があります。専門知識が必要とされることから、医師、歯科医師、薬剤師、獣医師、または3年以上の実務経験を有し、かつ厚生労働大臣の登録を受けた講習会の課程を修了した者等であればなりません。
	食品衛生監視員	厚生労働大臣、都道府県知事等より任命を受けた行政職員で、食品衛生に関する指導や検査を行うために、関係する施設に立ち入り調査を行っています。
	食品衛生指導員	食品営業者が日本食品衛生協会等の講習を受講して資格を取得します。営業施設の巡回指導、自主衛生管理の指導を行い、食品衛生の向上に貢献しています。

	用語	用語説明
	食品衛生責任者	食品衛生管理者を置かなければならない施設以外の営業施設に設置され、施設の衛生管理にあたるとともに従事者の衛生教育等を行います。調理師、製菓衛生師、または保健所長が認めた講習会修了者等の資格が必要です。
	食品衛生法	「飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図る」ことを目的としています。行政、食品等事業者の責務を明確化するとともに、人の健康を損なう恐れのある食品の製造・販売等の禁止、食品の添加物・容器包装等の基準、飲食店等の営業施設の基準、検査等について規定しています。
	食品等事業者	食品等を採用、製造、輸入、加工、調理、販売等する事業者や集団給食施設の設置者等をいいます。
	食品表示基準	食品表示法に基づき、生鮮食品や加工食品等について、食品表示に関する基準を定めたものです。
	食品表示法	食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（旧JAS法）及び健康増進法の食品表示に関する規定を統合して、食品表示に関する包括的かつ一元的な制度が創設され、平成27年4月1日に施行されました。
た	大量調理施設衛生管理マニュアル	集団給食施設等における食中毒を防止するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項を示したものです（平成9年3月24日付け衛食第85号生活衛生局長通知別添）。このマニュアルは、同一メニューを1回300食以上、又は1日750食以上を提供する調理施設に適用されますが、該当しない規模の調理施設においてもこれに準じた管理が望まれます。
ち	腸管出血性大腸菌	人に下痢などの消化器症状を引き起こす病原大腸菌のうち、ベロ毒素を産生するものをいいます。溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こす場合もあるので注意が必要です。代表的なものは、「O157」ですが、そのほかにも「O26」や「O111」などが知られています。この菌は、牛などの家畜の腸管内に広く分布していますが、家畜では症状を示さないことが多いです。
	と畜検査員	と畜場法に基づき、市長が任命する職員（獣医師）のことで、金沢市では食肉衛生検査所においてと畜検査に従事しています。
と	と畜場	牛、馬、豚、めん羊、山羊を食用として処理するために都道府県知事等の許可を受けた施設です。これらの獣畜を食用とするには、この施設で処理し、検査員（獣医師）の1頭毎の検査を受けることが、法律で義務づけられています。
	動物用医薬品	家畜や養殖魚等に対して、病気の治療や予防を目的として使用される抗生物質や寄生虫駆除剤、栄養補給の為に飼料添加物等、飼育段階で使用される化学物質のことです。食品は原則として抗生物質を含有してはならず、食肉、食鳥、魚介類については、化学的合成品たる抗菌物質を含有してはならないとされています。

	用語	用語説明
の	農薬取締法	農薬について登録の制度を設け、販売及び使用の規制等を行うことにより、農薬の品質の適正化と、安全かつ適正な使用の確保を図り、農業生産の安定と国民の健康の保護、生活環境の保全に寄与することを目的としています。農薬の登録制度、使用方法、表示、検査等について規定しています。
	ノロウイルス	冬季に多く発生する食中毒の病因物質として報告されています。下水、河川、沿岸海域を汚染したノロウイルスは、カキやシジミ等の二枚貝に蓄積しますが、これらの貝を十分に加熱しないで喫食すると食中毒になることがあります。手指を介してノロウイルスに汚染された食品を食べる事によっても食中毒にかかることがあります。また、人から人への感染症も多く報告されています。このウイルスに感染すると、24～48時間の潜伏期間の後、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱等の症状が現れます。なお、食品の中心部を十分に加熱したり、手指等を十分に洗浄、殺菌することが予防には有効です。
り	リスクコミュニケーション(食品)	食品を摂取することで生じる健康への悪影響について、その発生頻度や度合いを分析・理解し、また、その悪影響を軽減する施策を検討するため、食品等事業者、消費者、行政等関係者で、情報や意見を交換することです。
H	HACCP(ハサップ)	食品の安全性を高度に保証する衛生管理手法の一つです。原料から製品に至るまでの製造の各工程で、発生する可能性のある危害を分析し、重点的にこの危害を管理することで、製品の安全性を確保するシステムです。従来の、製品検査等を重視した衛生管理ではなく、工程管理に重点をおいた衛生管理システムです。
	HACCPに沿った衛生管理	平成30年の食品衛生法の改正において制度化され、令和2年6月1日から施行され令和3年6月1日より実施が義務となっています。 食品衛生法施行規則 別表第17(一般衛生管理に関する基準)及び別表第18(HACCPに沿った衛生管理の基準)において定められた基準に従い、衛生管理計画を作成し、関係者等への周知徹底を行うこと、必要に応じて手順書を作成すること、衛生管理の実施状況を記録し、保存すること、並びに衛生管理計画及び手順書の効果検証を行うことを指します。企業の規模や取り扱う食品等により、以下の2つのアプローチに分けられます。 ①HACCPに基づく衛生管理 コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。 ②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じて、一般的な衛生管理を基本に、各事業者団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した「手引書」を参考に衛生管理を行う。
I	IPハンドリング	遺伝子組換え農産物または非遺伝子組換え農産物を、農場から食品製造業者まで生産、流通および加工の各段階で相互に混入が起らないよう管理し、そのことが書類等により証明されていることをいいます。