

食品衛生監視指導計画（案）に対する意見に係る金沢市の考え方について

- 1 募集期間 令和8年1月30日から2月28日
- 2 募集方法 メール、郵便、ファクシミリ又は窓口へ持参
- 3 意見数 (1) 意見者数 2名
(2) 意見数 5件

| 市民からの意見・要望の要旨 | 市の考え方（対応） |
|--|---|
| <p>【1】「学生との連携」の具体化について （第5一）</p> <p>「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」という項目についてです。</p> <p>・指摘点：現状では連携の方針のみが示されており、具体的な規模や形態（インターンシップ、共同調査、啓発イベント等）が不明確です。</p> <p>・改善案：「大学等の教育機関と連携したワークショップの開催」など、具体的なアクションラインを追記することで、計画の実効性が高まると考えます。</p> | <p>【1】</p> <p>学生との連携にはワークショップを含めた効果的な取り組みが重要であると考えており、教育機関や金沢市食の安全安心委員会 の場において、ご意見をいただきながら、HACCPに沿った衛生管理の普及啓発に努めてまいりたい。</p> |

【2】低頻度監視施設（D分類）へのフォローについて（第233）

D分類（バー、コンビニ等）の監視頻度が「概ね5～10年に1回」とされています。

・指摘点：この頻度では、営業者の交代や衛生意識の低下をカバーするには期間が長すぎると懸念されます。

・改善案：立入調査が困難な場合でも、第3-4（8ページ）にある「SNSや電子メールを活用した情報提供」の重点対象として、これら低頻度施設をリストアップするなどの補完策を強化してはいかがでしょうか。

【2】

施設の立ち入り検査は、食品の製造量や取扱い量、食中毒が発生した際のリスクを勘案し、監視頻度を4段階に分けて設定し、実施しています。

なお、立ち入り検査以外にも、営業者の交代等に際して、食品衛生協会と連携し、「食品衛生責任者実務講習会」を開催するほか、年間を通じて市公式ホームページやLINE、テレビやラジオ、新聞等の媒体を通じて衛生管理の重要性を広く発信するなど、施設の衛生管理の徹底を図っています。

【3】観光地特有の対策の明確化について

(第2-三-1)

金沢駅周辺や近江町市場などの観光地を重点監視項目に挙げています。

・指摘点：金沢はインバウンド客が非常に多いため、事業者への指導に加え「多言語での食中毒予防情報の提供」という視点も不可欠です。

・改善案：市民・事業者向けの情報発信（10ページ）の項目に、「外国人観光客を含む来街者に向けた啓発」という視点を加えることで、金沢市の特色を反映した計画になると存じます。

【3】

本市には多くの外国人観光客が訪れている中、全ての外国人に対して食中毒に関する情報を周知していくことには多くの課題があり、まずは外国人向けに食を提供する飲食店やホテル・旅館業における対応が必要であると考えています。

今後、市としてどのような普及啓発ができるか、研究してまいりたい。

【4】「ノロウイルスによる食中毒の予防」
について（5頁 第2三-1-④）

ノロウイルスを要因とする食中毒は、全国的に見ても発生件数が最も多く、依然として高い水準で推移しています。食中毒発生総数が減少傾向にある石川県においても、ノロウイルスによる事例は後を絶ちません。

令和8年度も引き続き重点監視項目に位置付けられていますが、直近の令和7年の全国データではノロウイルスを要因とする食中毒が2月～3月に全体の6割を超える発生が報告されるなど、冬季の対策が必要と考えます。ついては、一斉監視の実施にあたり、ノロウイルス流行のピークであるこの時期に合わせて監視体制や啓発活動を重点化してはいかがでしょうか。

また、予防に関しては、引き続き対象施設への指導を行うとともに、特に小規模事業者への伴走支援においては、現場の実情に即した具体的な予防方法（適切な手洗いや消毒の徹底等）の定着までを見据えた指導を行っていただくことを望みます。

【4】

ノロウイルスを要因とする食中毒は、冬季に流行のピークを迎えることから、年末食品一斉監視を実施しているとともに、市公式ホームページやLINE、テレビやラジオ、新聞等の媒体を通じてノロウイルス食中毒の予防と啓発に努めています。

小規模事業者へのHACCP導入に関する伴走支援時においても、流行状況や過去の食中毒事例を参考に予防啓発活動を継続していくとともに、施設規模や現場の実情に合わせて適切な手洗いや消毒方法など具体的なノロウイルス食中毒予防について個別に指導し、定着を図ってまいります。

【5】

「重点監視業種及び監視回数」について（6頁 第2三-3 表）

令和7年度に金沢市内で発生した食中毒のうち、患者数が多い事案は福祉施設に食事を提供する事業者を原因とするものでした。

監視の重要度に応じでA～Dの4つに分類し監視指導を行う中で、社会福祉施設においては「C、2～3年に1回」の監視頻度に分類されています。しかし、今回の事例のように高齢者施設に食事を提供している事業者よりノロウイルスによる食中毒が発生すると、抵抗力の弱い高齢者施設では大規模な感染拡大や重篤化（生命の危険）に直結するリスクが極めて高いのが実情です。ついては、全国的なノロウイルスの流行状況や市内での発生実態からも、特に高齢者施設に関連するものを分類「B、年1回」の監視頻度とし特別重点課題として計画されてははいかがでしょうか。

【5】

社会福祉施設については、衛生管理の注意喚起文書を発出し、食中毒予防の普及啓発を図っています。

特に高齢者施設では重篤化のリスクも高く、中でも大規模な施設では二次感染などによる感染拡大も懸念されています。

今後、施設の規模、調理や提供方法等に関する実態調査を行い、監視頻度の設定について、研究してまいります。