4-2 食品衛生

飲食に起因する衛生上の危害防止のため、食品営業施設等の監視指導並びに食品･食品添加物･残留農薬･抗生抗菌性物質･環境汚染物質等の収去検査及びそれらに対する指導、また不良食品等に関 する市民からの相談

4-2-1 許可を要する食品関係営業施設数、調査監視指導延施設数及び行政処分件数

区分		総数	飲食店営業				菓子（パンを含む）製造業	乳処理業	乳製品製造業	集乳業	魚介類販売業	魚介類せり売り営業	魚肉ねり製品製造業	食品の冷凍又は冷蔵業	缶詰・びん詰め食品製造業（左記・右記以外）
			一般食堂・レストラン等	仕出し屋・弁当屋	旅館	その他									
施設数	20年度	10,805	3,671	251	127	2,132	609	1	2	-	417	4	21	43	16
	21年度	10,824	3,643	237	122	2,180	649	1	2	-	408	4	20	44	16
	22年度	10,911	3,696	234	118	2,199	671	1	2	-	426	4	19	44	16
	23年度	10,937	3,689	227	117	2,239	705	1	3	-	435	4	18	45	17
	24年度	10,764	3,594	228	111	2,171	724	1	3	-	445	4	15	49	17
総数	施設数（25年度末現在）	10,810	3,657	229	105	2,200	748	1	5	-	454	4	15	50	17
	継続	1,576	587	31	35	266	84	-	1	-	57	2	4	7	5
	新規	1,028	340	21	-	256	75	-	2	-	38	-	-	4	-
	廃業	972	277	20	6	227	51	-	-	-	19	-	-	3	-
	監視指導施設数	7,496	1,536	217	85	958	642	10	16	-	1,247	99	27	50	21
行政処分 処分件数	告発	-													
	営業禁止	-													
	営業停止	2	1		1										
	改善命令	-													
	廃棄命令	-													
	回収	-													
	その他（始末書等）	5	2			2	1								
行政処分 違反内容	腐敗・変質	-													
	細菌汚染･カビ発生	2	1		1										
	添加物の不正使用	-													
	施設基準	-													
	規格基準	-													
	表示違反	-													
	無許可営業	4	2			2									
	その他	1					1								

や食中毒の処理を行った。さらに食品営業の許可・届出、衛生教育に関して広汎な業務を行い、市民の食生活の安全に努めた。

（平成24年度）

喫茶店営業	あん類製造業	アイスクリーム類製造業	乳類販売業	食肉処理業	食肉販売業	食肉製品製造業	乳酸菌飲料製造業	食用油脂製造業	ショートニング製造業マーガリン又は	みそ製造業	醤油製造業	ソース類製造業	酒類製造業	豆腐製造業	納豆製造業	めん類製造業	そうざい製造業	添加物（法第7条第1項の規定により規格が定められた物に限る）製造業	清涼飲料水製造業	氷雪製造業	氷雪販売業
1,448	6	108	1,188	18	414	7	1	1	1	23	34	14	3	36	－	22	154	5	13	4	11
1,427	7	111	1,183	18	417	7	1	1	1	23	35	14	3	35	－	22	158	5	15	4	11
1,434	7	109	1,155	20	423	7	1	4	1	22	35	14	3	34	－	21	157	5	14	4	11
1,395	7	115	1,129	19	429	7	1	4	1	22	35	15	3	33	－	22	166	5	14	4	11
1,356	7	119	1,116	19	446	8	1	4	1	21	31	16	3	28	－	23	170	5	13	4	11
1,302	6	119	1,053	18	492	7	1	4	1	20	28	15	3	29	－	25	173	4	12	4	9
155	－	16	169	8	69	2	－	－	－	8	16	4	1	6	－	7	31	1	2	－	2
120	－	16	61	1	77	－	－	－	－	1	－	－	－	1	－	2	12	－	－	－	1
174	1	16	124	2	31	1	－	－	－	2	3	1	－	－	－	－	9	1	1	－	3
298	8	107	474	30	1,308	22	10	3	1	18	25	28	2	31	－	29	160	6	24	2	2

4-2-2 許可を要しない食品関係営業施設数、調査監視指導延施設数および行政処分件数

区分			総数	給食施設 学校	給食施設 病院・診療所	給食施設 事業所	給食施設 その他	乳さく取業	食品製造業	野菜・果物販売業	そうざい販売業	菓子（パンを含む）販売業	食品販売業（左記以外）	添加物（法第7条第1項以外の）製造業	添加物販売業	氷雪採取業	器具・容器・包装・おもちゃの製造業又は販売業
施設数		20年度	3,501	28	105	30	183	－	151	477	398	977	731	9	121	－	291
		21年度	3,479	28	98	30	168	－	151	477	398	977	731	9	121	－	291
		22年度	3,088	29	97	－	90	－	229	495	482	692	575	9	119	－	271
		23年度	3,203	29	87	－	140	－	242	506	493	698	612	5	116	－	275
		24年度	3,216	29	94	－	172	－	244	505	452	708	611	5	114	－	282
総数		施設数（25年度末現在）	3,237	29	88	－	172	－	241	518	464	694	627	5	118	－	281
		監視指導施設数	3,897	29	49	－	172	－	21	850	830	418	890	2	288	－	348
行政処分	処分件数	告発	－														
		営業停止	－														
		改善命令	－														
		廃棄命令	－														
		回収	－														
		その他（始末書等）	－														
	違反内容	腐敗・変質	－														
		細菌汚染・カビ発生	－														
		添加物の不正使用	－														
		施設基準	－														
		規格基準	－														
		表示違反	－														
		無許可営業	－														
		その他	－														

4-2-3 保健所が行った食品等の収去検体数

区分	平成21年度中	平成22年度中	平成23年度中	平成24年度中	平成25年度中	牛乳	加工乳等	魚介類	冷凍食品 無加熱摂取冷凍食品	冷凍食品 凍結直前に加熱された加熱後摂取冷凍食品	冷凍食品 凍結直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品	冷凍食品 生食用冷凍鮮魚介類	魚介類加工品（缶詰・びん詰を除く）	肉卵類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	乳製品	乳類加工品（マーガリンを含むアイスクリームは除く）	アイスクリーム類・氷菓	穀類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	野菜類果物及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	菓子類	清涼飲料水	酒精飲料	氷雪	缶詰・びん詰食品	その他食品	食品添加物	器具及び容器包装おもちゃ	その他（食品以外）
収去検体数	581	985	985	3,492	3,741	4	2	83	1	3	3		38	3,215				21	130	50	8				178		5	
不適検体数	2	1	1	-	1														1									
検査総数	20,761	31,033	38,641	39,162	38,578	584	10	451	2	6	6	-	207	7,178	-	-	-	88	29,225	251	47	-	-	-	501	-	22	-
一般細菌数	332	764	725	384	275	4	4	55	1	3	3		30	10				20		45					100			
大腸菌群	99	108	89	88	108	2	2		1	3			30					20		45	5							
E．coli	266	715	643	342	213			55			3			10						45					100			
腸管出血性大腸菌O157	-	446	75	43	-																							
ノロウイルス	16	16	12	19	19			19																				
食中毒菌	638	1,924	1,173	905	497			55					20	21				40		85					276			
コレラ菌	-	-	-	-	-																							
合成保存料	232	163	195	171	245								102	45				3	54	12	9				20			
合成着色料	47	42	58	46	72								14	10				3	30	7	6						2	
合成甘味料	134	38	57	80	76								11					1	52	1	6				5			
漂白剤	20	17	13	13	8													1	6	1								
発色剤	15	16	20	19	16									16														
酸化防止剤	42	76	16	48	51									40					1	10								
品質保持剤	-	-	-	-	-																							
防かび剤	36	32	39	40	52														52									
細菌以外の乳の規格基準	24	22	22	6	20	16	4																					
残留農薬	18,495	26,340	33,959	33,364	33,054	562								3,462					29,030									
抗菌性物質･抗生物質	263	218	861	964	937			217						720														
重金属	29	29	34	18	23																20						3	
水銀・PCB	20	20	-	30	20			20																				
有機スズ化合物	30	30	-	45	30			30																				
その他	23	17	650	2,537	2,862									2,844							1						17	

注）食中毒･苦情対応のための件数は除く

4-2-4 年次別食中毒発生数

区　　分	発　生　件　数	患　　者　　数	死　者　数
15年度	8	471	-
16年度	5	69	-
17年度	2	23	-
18年度	10	148	-
19年度	8	124	-
20年度	5	33	-
21年度	8	96	-
22年度	7	115	-
23年度	4	362	-
24年度	8	232	-
25年度	3	104	-

4-2-5 平成25年度食中毒発生状況

発生数 3件　　患者数　104名

番号	発生年月日	発生場所	摂食者数	患者数	死者数	原因食品	病原物質	原因施設	摂食場所	調理場所
1	5月11日	金沢市	1	1	-	フグの内臓	テトロドトキシン	家庭	原因施設と同じ	原因施設と同じ
2	5月24日	金沢市他	94	53	-	5月24日に提供した料理	ウエルシュ	飲食店営業旅館	〃	〃
3	10月25日	白山市他	38	4	-	10月18日に提供した料理	ｶﾝﾋﾟﾛﾊﾞｸﾀｰ・ｼﾞｪｼﾞｭﾆ	飲食店営業料理店	〃	〃

4-2-6 年次別食品衛生関係苦情処理相談件数

区分	21年度	22年度	23年度	24年度	25年度
総数	148	104	103	99	126
異物混入（虫体以外）	22	20	10	9	14
異物混入（虫体）	12	1	6	4	4
カビ発生	4	1	3	2	2
腐敗・変敗	4	6	3	1	1
食品取扱い施設の苦情	21	6	3	13	6
表示	9	3	10	4	8
有症苦情	46	37	39	42	51
その他	30	30	29	24	40

4-2-7 金沢市中央卸売市場の食品衛生

金沢市中央卸売市場に入荷する生鮮食品及び加工品に対する監視指導、並びに検査を実施し、不良食品の排除に努めるとともに食品の安全確保に努めた。

4-2-7-a 金沢市中央卸売市場施設･監視件数(再掲)

業種		対象施設数	監視数				
			21年度	22年度	23年度	24年度	25年度
許可業種	飲食店営業	15	12	9	13	20	16
	魚介類せり売業	2	120	108	94	100	98
	魚介類販売業	21	1,164	1,106	888	880	838
	食肉販売業	26	1,073	1,004	907	917	898
	そうざい製造業	4	22	10	12	9	8
	その他の食品製造業及びその他の許可業種	10	43	23	31	23	19
	計	78	2,434	2,260	1,945	1,949	1,877
許可不要業種	野菜・果実販売業	19	966	822	519	424	787
	菓子販売業	8	352	306	301	187	301
	そうざい販売業	8	366	356	214	305	300
	その他の食品販売業及びその他の販売業	36	1,730	1,551	1,136	1,052	1,393
	計	71	3,414	3,035	2,170	1,968	2,781
合計		151	5,848	5,295	4,115	3,917	4,658

4-2-7-b 保健所が市場で行った食品等の収去検体数(再掲)

区分	平成21年度	平成22年度	平成23年度	平成24年度	平成25年度	牛乳	加工乳等	魚介類	冷凍食品			
									無加熱摂取冷凍食品	凍結直前に加熱された加熱後摂取冷凍食品	凍結直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品	生食用冷凍鮮魚介類
収去検体数	170	168	161	175	171			83				
不適検体数	−	−	1	−	1							
検査総数	13,366	18,736	21,808	21,911	20,451	−	−	451	−	−	−	−
一般細菌数	43	49	44	54	55			55				
大腸菌群	−	−	−	−	−							
E．coli	43	49	44	54	55			55				
腸管出血性大腸菌O157	−	−	−	−	−							
ノロウイルス	16	14	12	19	19			19				
食中毒菌	43	49	44	54	55			55				
コレラ菌	−	−	−	−	−							
合成保存料	27	24	27	30	30							
合成着色料	7	8	10	8	21							
合成甘味料	9	7	9	10	15							
漂白剤	3	5	2	3	2							
発色剤	1	1	1	−	−							
酸化防止剤	−	−	−	−	−							
品質保持剤	−	−	−	−	−							
防かび剤	36	32	36	40	52							
細菌以外の乳の規格基準	−	−	−	−	−							
残留農薬	12,825	18,230	21,350	21,350	19,880							
抗菌性物質･抗生物質	263	218	179	214	217			217				
重金属	−	−	−	−	−							
水銀・PCB	20	20	20	30	20			20				
有機スズ化合物	30	30	30	45	30			30				
その他	−	−	−	−	−							

魚介類加工品	肉卵類及びその加工品	乳製品	乳類加工品	アイスクリーム類・氷菓	穀類及びその加工品	野菜類果物及びその加工品	菓子類	清涼飲料水	酒精飲料	氷雪	缶詰・びん詰食品	その他食品	食品添加物	器具及び容器包装おもちゃ	その他（食品以外）
2					1	84		1							
						1									
10	－	－	－	－	8	19,969	－	13	－	－	－	－	－	－	－
6					3	18		3							
2					3	12		4							
2					1	6		6							
					1	1									
						52									
						19,880									