

## 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

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。

### 4-2-1a 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(旧法)

(令和3年度)

区分	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)	喫茶店営業	あん類製造業	アイスクリーム類製造業	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	シヨートニング製造業 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	冰雪製造業			
		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	30年度	11,091	3,846	238	116	2,302	905	1	6	-	569	4	14	52	19	1,062	6	163	19	532	10	1	5	1	20	24	18	7	22	-	28	183	4	14	5		
	元年度	10,833	3,792	241	114	2,260	918	1	6	-	561	4	16	52	22	927	6	166	18	534	10	1	5	1	20	23	19	7	20	-	27	187	4	15	5		
	2年度	10,807	3,713	245	116	2,150	997	1	8	-	582	4	16	52	26	853	6	164	17	603	10	1	5	1	21	21	22	8	20	-	30	252	3	18	5		
総数	施設数(令和3年度末現在)	7,438	3,186	221	103	1,770	884	1	8	-	258	4	14	37	23	166	5	143	16	221	10	1	4	1	21	19	20	8	16	-	27	228	3	17	3		
	継続	392	178	10	11	58	41	-	-	-	13	-	1	3	-	27	2	11	-	21	-	-	1	-	1	2	-	1	-	1	8	1	-	1			
	新規	175	60	7	1	57	25	-	-	-	3	-	-	-	1	2	-	4	1	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	8	-	-	-			
	廃業	673	197	11	9	188	62	-	-	-	15	-	1	3	2	131	-	15	1	27	-	-	-	-	-	1	-	1	-	1	8	-	-	-			
	監視指導施設数	3,555	765	115	36	370	323	1	5	-	709	69	18	34	14	63	4	89	14	737	12	1	2	-	9	7	9	-	12	-	4	122	1	5	5		
行政処分件数	告発	-																																			
	営業禁止	-																																			
	営業停止	10	7							3																											
	改善命令	-																																			
	廃棄命令	-																																			
	回収	-																																			
	その他(始末書等)	5	4				1																														
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	5	4				1																														

4-2-1b 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(新法)

(令和3年度)

区分	施設数	総数	飲食店営業	調理の機能を有する自動販売機	食肉販売業	魚介類販売業	魚介類せり売り営業	集乳業	乳処理業	食肉処理業	菓子製造業	アイスクリーム類製造業	乳製品製造業	清涼飲料水製造業	食肉製品製造業	水産製品製造業	水雪製造業	食用油脂製造業	みそ又はしょうゆ製造業	酒類製造業	豆腐製造業	納豆製造業	麺類製造業	そうざい製造業	冷凍食品製造業	漬物製造業	密封包装食品製造業	食品の小分け業	添加物製造業	
		数																												
総数	施設数(令和3年度末現在)	1,251	959	1	40	38	-	-	-	1	121	3	-	2	-	9	2	-	2	1	3	-	4	43	3	8	8	-	3	
	継続	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	新規	1,280	986	1	40	38	-	-	-	1	122	3	-	2	-	9	2	-	2	1	3	-	4	43	3	8	9	-	3	
	廃業	29	27	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	
	監視指導施設数	1,301	987	1	40	38	-	-	-	1	142	3	-	2	-	9	2	-	2	1	3	-	4	43	3	8	9	-	3	
行政処分件数	告発																													
	営業禁止																													
	営業停止																													
	改善命令																													
	廃棄命令																													
	回収																													
	その他(始末書等)	6	5								1																			
	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																														

4-2-2 届出を要する食品関係営業施設

(令和3年度)

区	分	総		旧許可業種であった営業							販売業							製造・加工業											左記以外のもの(改正法による改正後の法第68条第3項において準用されるものを含む。)						
		数	数	魚介類のみの販売)	魚介類販売業(包装済みの)	肉のみの販売)	食肉販売業(包装済みの)	乳類販売業	氷雪販売業	コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)	弁当販売業	野菜果物販売業	米穀類販売業	業	通信販売・訪問販売による販売	コンビニエンスストア	百貨店、総合スーパー	自動販売機による販売業(コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)を除く。)	その他の飲料・飲料販売業	添加物製造・加工業(法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く)	業	いわゆる健康食品の製造・加工	製造を除く。)	コーヒー製造・加工業(飲料の)	農産保存食料品製造・加工業	調味料製造・加工業	糖類製造・加工業	精穀・製粉業	製茶業	海藻製造・加工業	卵選別包装業	その他の食料品製造・加工業	行商	集団給食施設	器具、容器包装の製造・加工業(合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。)
総	施設数(令和3年度末現在)	3,081	279	355	796	5	569	22	128	25	7	222	105	109	324	-	1	37	20	7	-	6	7	1	-	39	3	6	6	-	2				
数	監視指導施設数	936	64	68	61	1	-	2	641	1	-	58	4	1	22	-	-	6	1	1	-	2	1	-	-	1	-	1	-	-	-				
行	処																																		
政	分																																		
処	件																																		
分	数																																		

4-2-3 保健所が行った食品等の収去検体数

(令和3年度)

区分	令和元年度中	令和2年度中	令和3年度中	牛乳	加工乳等	魚介類	冷凍食品				魚介類(缶詰・びん詰を除く)	肉類(缶詰・びん詰を除く)	乳製品	含乳類加工品(マーガリンを除く)	アイスクリーム類・氷菓	(穀類及びびん詰を除く)	(野菜類・果物及びびん詰を除く)	菓子類	清涼飲料水	酒類	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)
							無加熱採取冷凍食品	加凍後直前に加熱された品	加凍後直前に未加熱の品	生食用冷凍鮮魚介類																
収去検体数	654	486	759	4	-	88	1	5	-	-	25	395	7	-	-	-	92	47	5	-	-	4	53	-	5	-
不適検体数	7	2	15	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	-	-	-	-	2	-	-	-
検査総数	21,653	16,966	21,249	332	-	423	2	10	-	-	136	1,276	10	-	-	-	18,483	232	22	-	-	18	265	-	40	-
一般細菌数	176	93	338	2	-	78	1	5	-	-	21	128	-	-	-	-	10	41	-	-	-	-	52	-	-	-
大腸菌群	50	12	82	2	-	-	1	5	-	-	14	-	3	-	-	-	10	41	6	-	-	-	-	-	-	-
E. coli	149	94	188	-	-	78	-	-	-	-	7	11	-	-	-	-	-	40	-	-	-	-	52	-	-	-
腸管出血性大腸菌O157	-	-	123	-	-	-	-	-	-	-	-	123	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ノロウイルス	29	18	29	-	-	29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食中毒菌	266	114	631	-	-	78	-	-	-	-	25	266	4	-	-	-	20	82	-	-	-	-	156	-	-	-
コレラ菌	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
合成保存料	122	94	124	-	-	-	-	-	-	-	42	24	-	-	-	-	24	16	3	-	-	12	3	-	-	-
合成着色料	34	28	37	-	-	-	-	-	-	-	12	8	-	-	-	-	8	5	1	-	-	2	1	-	-	-
合成甘味料	62	21	31	-	-	-	-	-	-	-	14	-	-	-	-	-	8	6	-	-	-	2	1	-	-	-
漂白剤	8	4	4	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-
発色剤	9	9	10	-	-	-	-	-	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-
酸化防止剤	40	8	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	-	-	-
品質保持剤	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
防かび剤	72	80	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	144	-	-	-	-	-	-	-	-	-
細菌以外の乳の規格基準	16	16	11	8	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
残留農薬	19,835	15,801	18,968	320	-	-	-	-	-	-	-	318	-	-	-	-	32,430	-	-	-	-	-	-	-	-	-
抗菌性物質・抗生物質	677	469	496	-	-	220	-	-	-	-	-	386	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
重金属	27	27	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	-	-	-	-	-	-	15	-
水銀・PCB	20	20	20	-	-	40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
有機スズ化合物	30	30	30	-	-	60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	31	28	29	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25	-

注)食中毒・苦情の件数は除く

#### 4-2-4 年次別食中毒発生数

区	分	発 生 件 数	患 者 数	死 者 数
	24年度	8	235	-
	25年度	3	58	-
	26年度	1	34	-
	27年度	9	302	-
	28年度	5	56	-
	29年度	1	1	-
	30年度	4	65	-
	令和元年度	8	111	-
	令和2年度	5	9	-
	令和3年度	11	65	-

#### 4-2-5 令和3年度食中毒発生状況

発生数 11件 患者数 65名

番号	発 生 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	6月14日	金沢市	不明	1	-	6月14日に喫食した車鯛刺身	アニサキス	魚介類販売業	自宅	原因施設に同じ
2	6月23日	金沢市	不明	1	-	6月22日に喫食した刺身	アニサキス	魚介類販売業	自宅	原因施設に同じ
3	6月28日	金沢市	不明	1	-	6月27日に喫食した刺身	アニサキス	魚介類販売業	自宅	原因施設に同じ
4	9月1日	金沢市	41	14	-	卵グラタン(ミキサー食)	黄色ブドウ球菌	飲食店営業(一般食堂)	原因施設に同じ	原因施設に同じ
5	11月6日	金沢市	4	4	-	11月6日夕食に喫食したツキヨタケ(推定)	植物性自然毒	家庭	自宅	自宅
6	12月4日	金沢市他	54	34	-	12月4日に提供した食事	カンピロバクター ジェジュニ	飲食店営業(レストラン)	原因施設に同じ	原因施設に同じ
7	1月7日	金沢市	不明	1	-	1月7日に喫食した刺身	アニサキス	飲食店営業(すし屋)	自宅	原因施設に同じ
8	1月8日	金沢市	12	1	-	1月8日に喫食した刺身	アニサキス	飲食店営業(料理店)	原因施設に同じ	原因施設に同じ
9	3月8日	金沢市	不明	6	-	3月7日に調理提供した出前ランチ	ノロウイルスG I	飲食店営業(一般食堂)	学校	原因施設に同じ
10	3月11日	金沢市	不明	1	-	3月10日に調理提供した寿司	アニサキス	飲食店営業(すし屋)	原因施設に同じ	原因施設に同じ
11	3月14日	金沢市	不明	1	-	3月13日に調理提供した刺身盛り合わせ	アニサキス	飲食店営業(料理店)	原因施設に同じ	原因施設に同じ

#### 4-2-6 年次別食品衛生関係苦情処理相談件数

区 分	29 年 度	30 年 度	元 年 度	令 和 2 年 度	令 和 3 年 度
総 数	92	97	64	55	60
異 物 混 入 ( 虫 体 以 外 )	7	12	6	6	8
異 物 混 入 ( 虫 体 )	1	7	3	2	-
カ ビ 発 生	1	2	-	-	2
腐 敗 ・ 変 敗	2	-	1	1	-
食 品 取 扱 い 施 設 の 苦 情	15	13	11	12	12
表 示	3	5	-	2	3
有 症 苦 情	35	34	28	13	26
そ の 他	28	24	15	19	9

#### 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 (令和3年度末 現在)	29 年 度	30 年 度	元 年 度	令 和 2 年 度	令 和 3 年 度
		許 可 業 種 ( 旧 法 )				
飲 食 店 営 業	13	51	27	27	15	7
魚 介 類 せ り 売 業	2	100	100	98	90	69
魚 介 類 販 売 業	16	877	828	792	683	411
食 肉 販 売 業	16	933	877	845	734	482
そ う ざ い 製 造 業	7	16	13	32	30	23
そ の 他	8	37	16	15	58	61
計	62	2,014	1,861	1,809	1,610	1,053
許 可 業 種 ( 新 法 )						
飲 食 店 営 業	2					1
魚 介 類 販 売 業	2					34
食 肉 販 売 業	1					2
菓 子 製 造 業	1					1
計	6					38
届 出						
魚 介 類 販 売 業	4					53
食 肉 販 売 業	5					54
野 菜 果 物 販 売 業	10					190
そ の 他	4					0
計	23					297
合 計	91	2,014	1,861	1,809	1,610	1,388

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	令和元年度中	令和2年度中	令和3年度中	牛乳	加工乳等	魚介類	冷凍食品				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	酒類	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)
							無加熱採取冷凍食品	加熱後採取冷凍食品	凍結直前に加熱された食品	凍結直前に未加熱の食品																
収去検体数	113	115	119			60										59										
不適検体数	-	-	6			6										-										
検査総数	14,014	13,213	14,461	-	-	289	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14,172	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
一般細菌数	41	34	40			40																				
大腸菌群	-	-	-																							
E. coli	41	34	40			40																				
腸管出血性大腸菌O157	-	-	-																							
ノロウイルス	9	10	9			9																				
食中毒菌	41	34	40			40																				
コレラ菌	-	-	-																							
合成保存料	-	-	-																							
合成着色料	-	-	-																							
合成甘味料	-	-	-																							
漂白剤	-	-	-																							
発色剤	-	-	-																							
酸化防止剤	-	-	-																							
品質保持剤	-	-	-																							
防かび剤	72	80	72													72										
細菌以外の乳の規格基準	-	-	-																							
残留農薬	13,650	12,850	14,100													14,100										
抗菌物質・抗生物質	110	121	110			110																				
重金属	-	-	-																							
水銀・PCB	20	20	20			20																				
有機スズ化合物	30	30	30			30																				
その他	-	-	-																							