

## 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・抗生素・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6年度)

区	分	総 数	飲食店営業																		規格が定められた物に限る)規定製造業により														
			一般食堂・レストラン等	仕出し屋・弁当屋	旅館	その他	菓子(パンを含む)製造	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	マヨガリニング製造業	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	そざい製造業	清涼飲料水製造業	氷雪製造業			
総	施設数(令和6年度末現在)	3,148	1,349	95	49	691	378	0	5	0	104	1	10	14	11	72	2	61	9	113	2	0	0	1	10	10	10	2	6	0	14	122	2	4	1
数	監視指導施設数	1,409	296	52	28	153	143	0	2	0	261	18	6	9	3	23	2	38	9	273	3	0	0	0	2	3	7	1	2	0	5	64	0	4	1
行	処告発																																		
政	分 営業禁止																																		
件	分 営業停止	5	4		1																														
政	件 改善命令																																		
件	件 廃棄命令																																		
政	件 回収																																		
件	件 その他(始末書等)																																		
違	違反																																		
内	内 反腐敗・変質																																		
内	内 細菌汚染・カビ発生																																		
内	内 添加物の不正使用																																		
内	内 施設基準																																		
内	内 規格基準																																		
内	内 表示違反																																		
内	内 無許可営業																																		
容	その他																																		

## 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6年度)

区分		総 数	飲食店営業	自動理販の機能を有する	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	水産製品製造業	食肉製品製造業	冰雪製造業	食用油脂製造業	酒類製造業	豆腐製造業	納豆製造業	麵類製造業	そ う ざ い 製 造 業	複合そ 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	
行 政 處 理 分 容	処 分 件 数																													
総 数	施設数 (令和6年度末現在)	5,527	4,254	16	118	141	4	0	1	6	525	9	4	19	11	37	3	1	13	10	11	0	12	220	1	8	56	29	18	0
	継続																													
	新規	1,736	1,332	7	29	38	3	0	0	4	160	1	1	5	5	14	1	1	6	5	3	0	3	78	0	1	28	7	4	0
	廃業	183	145	1	2	1	0	0	1	0	23	0	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	1	0	0	0
	監視指導施設数	2,905	1,961	12	98	175	9	0	2	7	299	3	4	13	11	35	4	1	12	7	9	0	5	156	2	4	48	18	10	0
行政 処理 件数	警告発																													
	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)																													
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																													
その他の																														

## 4-2-2 届出を要する食品関係営業施設

(令和6年度)

区	分	総 数	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。)						その他
			魚介類販売業 (包裝済みの魚介類のみの販売)	食肉販売業 (包装済みの肉のみの販売)	乳類販売業	氷雪販売業	(コップ式自動洗浄・動販内設置)	弁当販売業	野菜果物販売業	米穀類販売業	通信販売・訪問販売による販売業	コンビニエンスストア	百貨店・総合スーパー	置式自動販売機による販売業 (自動洗浄・屋内設置)	その他の飲料・飲料販売業	れ第1項物添加の規定・加工業(規格が第13条) (自動販売機による販売業(自動洗浄・屋内設置)を除く)	いわゆる健康食品の製造・加工業	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・製紛業	製茶業	卵選別包装業	海藻製造・加工業	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・加工に限られた器具又は容器包	露店、仮設店舗等における飲食の提供の業とみなされねないもののうち、営業とみなされねないもの	うち、営業とみなされねないもの	のうち、仮設店舗等における飲食の提供の業とみなされねないもの
総数	施設數 (令和6年度末現在)	3,863	237	307	682	4	775	34	160	25	14	221	114	193	534	10	2	55	61	31	0	5	25	3	0	59	5	288	10	0	9
数	監視指導施設数	1,187	81	110	162	0	88	18	199	1	0	43	48	20	243	1	0	7	5	12	0	0	4	0	0	16	0	127	0	0	2
行政処件	告 発																														
政 分	營 業 禁 止																														
政 分	營 業 停 止																														
政 分	廃棄命令																														
分 数	その他(始末書等)																														

## 4-2-3 保健所が行った食品等の収去検体数

(令和6年度)

区 分	令 和 4 年 度 中	令 和 5 年 度 中	令 和 6 年 度 中	牛 乳	加 工	魚 介	冷凍食 品				～魚 缶 詰 介 ・ 無 加 熱 熟 後 直 前 撮 取 冷 凍 食 れ 品 た	～肉 缶 詰 類 ・ 加 工 品 ス ク リ ん 詰 加 工 未 冷 凍 食 熱 介 類 品 の	乳 製	含 乳 む 類 ア イ ス ク リ ん 詰 の 除 工 除 工 加 工 く 工 ～ 品	～野 菜 缶 詰 類 ・ 果 物 及 ん び 詰 そ 除 工 除 工 加 工 く 工 ～ 品	菓 子 清 涼 精 飲 料 水 水 料 雪 品 品	酒 飲 料 水 水 料 雪 品 品	冰 缶 詰 ・ び ん 詰 食 加 工 ～ 品	そ の 他 添 加 物	食 品 品 物	器 具 及 び 容 器 包 装 お も ち や ～	そ の 他 ～ 食 品 以 外 ～				
							加 凍 結 直 前 撮 取 冷 凍 食 れ 品 た	加 凍 結 直 前 撮 取 冷 凍 食 熱 介 類 品 の	生 食 用 冷 凍 食 熱 介 類 品 の	～魚 缶 詰 介 ・ 無 加 熱 熟 後 直 前 撮 取 冷 凍 食 れ 品 た																
收去検体数	836	838	831	5	-	90	3	2	3	-	16	344	3	-	-	1	95	41	9	1	-	2	92	-	6	118
不適検体数	11	21	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	4	-	-	-
検査総数	21,307	21,337	21,932	400	-	386	6	4	6	-	144	1,224	9	-	-	3	18,641	211	43	4	-	22	439	-	36	354
一般細菌数	476	493	481	3	-	70	3	2	3	-	14	128	-	-	-	-	10	40	-	-	-	-	90	-	-	118
腸内細菌群数	-	120	120	-	-	-	-	-	-	-	-	120	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
大腸菌群	88	87	95	3	-	-	3	2	-	-	10	-	3	-	-	-	10	40	6	-	-	-	18	-	-	-
E. coli	321	301	328	-	-	70	-	-	3	-	4	11	-	-	-	-	10	40	-	-	-	-	72	-	-	118
腸管出血性大腸菌O157	63	63	63	-	-	-	-	-	-	-	63	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ノロウイルス	26	27	16	-	-	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食中毒菌	628	662	625	-	-	70	-	-	-	-	12	85	-	-	-	-	10	80	-	-	-	-	250	-	-	118
合成保存料	132	140	109	-	-	-	-	-	-	-	36	27	-	-	-	3	21	-	9	-	-	6	7	-	-	-
合成着色料	25	18	163	-	-	-	-	-	-	-	66	-	-	-	-	-	59	11	16	-	-	11	-	-	-	-
合成甘味料	44	41	22	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	10	-	-	4	-	4	2	-	-	-
漂白剤	-	6	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	-	-	-	-	1	-	-	-	-
発色剤	9	8	9	-	-	-	-	-	-	-	-	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
酸化防止剤	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
品質保持剤	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
防かび剤	64	64	64	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	64	-	-	-	-	-	-	-	-	-
細菌以外の乳の規格基準	16	10	18	12	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
残留農薬	18,846	19,080	19,182	382	-	-	-	-	-	-	-	360	-	-	-	-	18,440	-	-	-	-	-	-	-	-	-
抗菌性物質・抗生物質	458	110	528	-	-	110	-	-	-	-	-	418	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
重金属	15	30	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	-	-	-	-	-	-	16	-
水銀・P C B	20	20	20	-	-	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
有機スズ化合物	30	30	30	-	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	30	27	23	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20

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
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	-
令和4年度	6	22	-
令和5年度	4	17	-
令和6年度	8	230	-

#### 4-2-5 令和6年度食中毒発生状況

発生数 8件 患者数 230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	理所
1	4月4日	金沢市	38	7	-	4月4日に当該施設で調理、提供した食事	原因不明	飲食店営業(旅館)	原因施設に同じ	原因施設に同じ	原因施設に同じ
2	4月12日	金沢市	不明	29	-	当該施設で調理、提供した食事	病原大腸菌	飲食店営業(一般食堂)	原因施設に同じ	原因施設に同じ	原因施設に同じ
3	4月22日	金沢市	29	9	-	4月21日に当該施設で調理、提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業(料理店)	原因施設に同じ	原因施設に同じ	原因施設に同じ
4	4月24日	金沢市	77	38	-	4月23日に施設①で事前調理し、4月24日に施設②～③で調理、提供した食事	ウェルシュ菌	集団給食施設(社会福祉施設)	原因施設に同じ	原因施設に同じ	原因施設に同じ
5	6月10日	金沢市	不明	1	-	6月10日に当該施設で販売した刺身(ブリ)	アニサキス	魚介類販売業	自宅	原因施設に同じ	原因施設に同じ
6	8月23日	金沢市	171	94	-	当該施設で調理、提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	原因施設に同じ	原因施設に同じ	原因施設に同じ
7	10月27日	金沢市	3	3	-	10月26日に当該施設で調理、提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	原因施設に同じ	原因施設に同じ	原因施設に同じ
8	2月23日	金沢市	不明	49	-	2月21日～25日に当該施設で調理、提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	原因施設に同じ	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	2年 度	3年 度	4年 度	5年 度	6年 度
総 数	55	60	90	82	93
異物混入(虫体以外)	6	8	7	6	17
異物混入(虫体)	2	-	4	3	6
力ビ 発 生	-	2	2	3	4
腐敗・変敗	1	-	3	3	2
食品取扱い施設の苦情	12	12	12	16	14
表示	2	3	8	5	10
有症 苦情	13	26	40	41	31
その他	19	9	14	5	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6年度末現在)	2年 度	3年 度	4年 度	5年 度	6年 度
		2年 度	3年 度	4年 度	5年 度	6年 度
許可業種(旧法)	飲食店営業	6	15	7	9	7
	魚介類せり賣業	1	90	69	70	68
	魚介類販売業	14	683	411	410	460
	食肉販売業	15	734	482	510	528
	そうざい製造業	6	30	23	23	36
	その他の	6	58	61	23	17
	計	48	1,610	1,053	1,045	1,116
許可業種(新法)	飲食店営業	6		1	1	8
	魚介類販売業	2		34	70	70
	食肉販売業	2		2	1	1
	菓子製造業	0		1	0	1
	水産製品製造業	1			1	1
	その他の	1				9
	計	12		38	73	90
届出	魚介類販売業	4		53	73	76
	食肉販売業	4		54	107	110
	野菜果物販売業	11		190	359	379
	その他の	18		0	1	8
	計	37		297	540	573
合 計		97	1,610	1,388	1,658	1,779
						1,463

## 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 4 年 度 中	令 和 5 年 度 中	令 和 6 年 度 中	牛 乳 工 業 介 紹	加 工 乳 類	魚 介 紹	冷凍食品				魚 介 類	肉 卵 類 及 び 熱 結 直 前 撮 取 加 冷 凍 食 品	加 凍 熱 結 直 前 撮 取 未 冷 凍 食 品	生 食 用 冷 凍 食 品	魚 介 類	乳 類	乳 類	アイ ス クリ ー ム 類 ・ 魚 介 類	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	酒 精	氷 水	缶 詰 ・ び ん 詰 食 品	そ の 他 食 品	食 品	器 具 及 び 容 器 包 装 お も ち や	そ の 他 ( 食 品 以 外 )					
							無 加 熱 摸 取 冷 凍 食 品	加 凍 熱 結 直 前 撮 取 加 冷 凍 食 品	加 凍 熱 結 直 前 撮 取 未 冷 凍 食 品	生 食 用 冷 凍 食 品																								
收去検体数	120	121	120		62																													
不適検体数	4	3	-		-																													
検査総数	14,458	14,462	14,536	-	-	292	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14,244	-	-	-	-	-	-	-	-	-					
一般細菌数	42	43	42		42																													
大腸菌群	-	-	-																															
E. coli	42	34	42		42																													
腸管出血性大腸菌O157	-	-	-																															
ノロウイルス	8	9	6		6																													
中毒菌	42	52	42		42																													
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	64	64	64																	64														
細菌以外の乳の規格基準	-	-	-																															
残留農薬	14,100	14,100	14,180																	14,180														
抗菌性物質・抗生物質	110	110	110		110																													
重金属	-	-	-																															
水銀・P C B	20	20	20		20																													
有機スズ化合物	30	30	30		30																													
その他	-	-	-																															