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。

4-2-1 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

（平成28年度）

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）	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
			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	25年度	10,810	3,657	229	105	2,200	748	1	5	-	454	4	15	50	17	1,302	6	119	1,053	18	492	7	1	4	1	20	28	15	3	29	-	25	173	4	12	4	9
	26年度	10,993	3,725	235	102	2,208	791	1	5	-	455	4	15	49	17	1,367	6	120	1,046	18	496	6	1	4	1	20	28	15	3	28	-	26	172	4	12	4	9
	27年度	11,016	3,775	235	105	2,224	790	1	5	-	472	4	14	49	18	1,314	6	127	1,021	19	504	6	1	6	1	21	28	16	4	24	-	24	173	4	12	5	8
総数	施設数（28年度末現在）	10,857	3,754	232	106	2,177	832	1	5	-	502	4	14	52	19	1,195	6	136	960	19	506	8	1	4	1	21	27	19	5	22	0	26	175	4	11	5	8
	継続	936	252	14	3	123	64	0	0	-	39	0	1	3	2	255	0	7	106	0	49	1	0	1	0	1	2	-	0	3	-	0	9	0	1	0	0
	新規	973	303	15	7	246	108	0	0	-	52	0	0	4	3	75	0	31	61	1	46	2	0	1	0	0	0	5	1	0	-	2	10	0	-	-	0
	廃業	1,132	324	18	6	293	66	0	0	-	22	0	0	1	2	194	0	22	122	1	44	0	0	3	0	0	1	2	0	2	-	0	8	0	1	0	0
	監視指導施設数	7,213	1,378	157	72	882	545	6	12	-	1,389	113	27	51	22	339	4	121	356	26	1,397	27	6	6	1	13	13	31	4	31	-	31	129	0	20	4	0
行政処分 処分件数	告発	-																																			
	営業禁止	-																																			
	営業停止	5	4			1																															
	改善命令	-																																			
	廃棄命令	-																																			
	回収	-																																			
	その他（始末書等）	29	10			5	1				1					9			2			1															
違反内容	腐敗・変質	1																				1															
	細菌汚染･カビ発生	5	4			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	28	10			5	1				1					9			2																		
	その他	-																																			

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		25年度	3,237	29	88	－	172	－	241	518	464	694	627	5	118	－	281
		26年度	3,399	29	86	－	172	－	259	556	496	699	674	4	123	－	301
		27年度	3,349	31	64	－	256	－	286	532	476	631	660	5	120	－	288
総数		施設数（28年度末現在）	3,439	31	64	－	256	－	352	533	469	634	671	15	123	－	291
		監視指導施設数	5,574	33	56	－	104	－	33	1,888	594	565	1,986	1	143	－	171
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25年度中	平成26年度中	平成27年度中	平成28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	3,741	3,707	834	830	4	-	88	10	6	8		39	370	6			13	112	50	6				117		5	
不適検体数	1	-	1	1			1																				
検査総数	38,578	24,363	21,941	20,930	-	-	521	1,452	12	1,448	-	76	2,789	30	-	-	40	13,583	240	21	-	-	-	696	-	22	-
一般細菌数	275	321	305	309			78	2	6			10	10	6			10	10	40					137			
大腸菌群	108	85	87	89				2	6			10		6			10	10	40	5							
E．coli	213	281	263	265			78						10						40					137			
合成甘味料	76	65	76	41								11						16	12	1				1			
漂白剤	8	7	11	11								2						7						2			
発色剤	16	18	16	16									16														
酸化防止剤	51	32	-	-																							
品質保持剤	-	-	-	-																							
防かび剤	52	56	56	56														56									
細菌以外の乳の規格基準	20	20	20	32									4	18						10							
残留農薬	33,054	18,664	17,770	18,951				1,448		1,448			2,661					13,394									
抗菌性物質・抗生物質	937	899	961	220			220																				
重金属	23	22	-	22																						22	
水銀・PCB	20	21	33	20			20																				
有機スズ化合物	30	30	30	30			30																				
その他	2,862	2,930	1,411	-																							

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
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	-
26年度	1	34	-
27年度	9	302	-
28年度	5	56	-

4-2-5 平成28年度食中毒発生状況

発生数 5件　　患者数 56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	6月12日	金沢市他	10	9	-	6月11日に提供された食事	ノロウイルス	飲食店営業 料理店	原因施設と同じ	〃
2	9月29日	金沢市他	16	7	-	9月28に提供された料理	ｶﾝﾋﾟﾛﾊﾞｸﾀｰ	飲食店営業 焼肉	原因施設と同じ	〃
3	2016/118	金沢市	41	1	-	11月7日に提供された料理	アニサキス	飲食店営業 すし屋	原因施設と同じ	〃
4	11月27日	金沢市	30	1	-	11月26日に提供された食事	アニサキス	飲食店営業 料理店	原因施設と同じ	〃
5	12月4日	金沢市他	不明	38	-	12月3日～5日に提供された食事	ノロウイルス	飲食店営業 一般食堂	原因施設と同じ	〃

4-2-6 年次別食品衛生関係苦情処理相談件数

区分	24年度	25年度	26年度	27年度	28年度
総数	99	126	115	138	113
異物混入（虫体以外）	9	14	15	19	15
異物混入（虫体）	4	4	4	8	5
カビ発生	2	2	4	3	-
腐敗・変敗	1	1	1	4	1
食品取扱い施設の苦情	13	6	14	19	22
表示	4	8	7	6	2
有症苦情	42	51	36	50	47
その他	24	40	34	29	21

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				
			24年度	25年度	26年度	27年度	28年度
許可業種	飲食店営業	13	20	16	20	22	22
	魚介類せり売業	2	100	98	100	90	112
	魚介類販売業	21	880	838	859	771	1,021
	食肉販売業	23	917	898	914	821	1,076
	そうざい製造業	3	9	8	8	6	5
	その他の食品製造業及びその他の許可業種	10	23	19	18	19	14
	計	72	1,949	1,877	1,919	1,729	2,250
許可不要業種	野菜・果実販売業	20	424	787	665	744	1,010
	菓子販売業	7	187	301	237	253	338
	そうざい販売業	20	305	300	304	357	395
	その他の食品販売業及びその他の販売業	36	1,052	1,393	1,276	1,291	1,759
	計	83	1,968	2,781	2,482	2,645	3,502
合計		155	3,917	4,658	4,401	4,374	5,752

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25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	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)
								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	171	172	173	156			78											78									
不適検体数	1	1	-	-																							
検査総数	20,451	11,616	13,147	13,147	-	-	421	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12,726	-	-	-	-	-	-	-	-	-
一般細菌数	55	55	48	48			48																				
大腸菌群	-	-	-	-																							
E.coli	55	55	57	48			48																				
腸管出血性大腸菌O157	-	-	-	-																							
ノロウイルス	19	19	22	6			6																				
食中毒菌	55	55	57	49			49																				
コレラ菌	-	-	-	-																							
合成保存料	30	27	24	-																							
合成着色料	21	10	10	-																							
合成甘味料	15	14	13	-																							
漂白剤	2	-	-	-																							
発色剤	-	-	1	-																							
酸化防止剤	-	-	-	-																							
品質保持剤	-	-	-	-																							
防かび剤	52	56	56	56														56									
細菌以外の乳の規格基準	-	-	-	-																							
残留農薬	19,880	11,060	11,060	12,670														12,670									
抗菌性物質・抗生物質	217	214	206	220			220																				
重金属	-	-	-	-																							
水銀・PCB	20	21	20	20			20																				
有機スズ化合物	30	30	30	30			30																				
その他	-	-	-	-																							