

平成 30 年度
金沢市食品衛生監視指導計画実施結果報告書

令和元年 6 月
金沢市保健局保健所衛生指導課

食品衛生法第 24 条に基づき、飲食に起因する衛生上の危害を未然に防止するため、平成 30 年 3 月に策定した「平成 30 年度金沢市食品衛生監視指導計画」により、食品関係営業施設への立ち入り検査、食品の収去検査及び食品衛生に関する知識の普及啓発事業などを実施したので、その結果について同法に基づき公表する。

I 実施期間 平成 30 年 4 月 1 日から平成 31 年 3 月 31 日

II 実施結果の概要

1 食品関係営業施設立ち入り検査

食品関係営業施設に食品衛生監視員*が立ち入り、施設の衛生管理や食品の衛生的な取り扱いなどについて監視指導を行った。

食品の生産から流通までの各段階において、業種毎に「食中毒の発生頻度」、「流通の広域性」等を考慮して A、B、C、D の 4 ランクに分類し、ランク別に監視頻度を定め、立ち入り検査を実施した。全体の計画立入件数 8,030 件に対し、結果は 8,089 件と 101% の実施率であった。

なお、立ち入り検査において、営業の禁止・停止などの行政処分を行った施設は無かったが、不適事項のある施設については、口頭及び文書で注意指導を行った。

※ 食品の検査や食中毒の調査、食品製造業や飲食店の監視、指導及び教育を行うため、食品衛生法の定めにより、厚生労働大臣又は都道府県知事等に命じられた職員

許可を要する食品関係営業施設

| | 分類 | 営業施設数 (年度末現在) | 立入件数実績 (年度中) |
|--------------------|-----|------------------|-----------------|
| 飲食店営業(一般食堂・レストラン等) | A~D | 3,846 | 1,148 |
| 飲食店営業(仕出し屋・弁当屋) | A~D | 238 | 180 |
| 飲食店営業(旅館) | A~D | 116 | 59 |
| 飲食店営業(その他) | A~D | 2,302 | 909 |
| 菓子(パンを含む。)製造業 | A~D | 905 | 703 |
| 乳処理業 | A | 1 | 5 |
| 乳製品製造業 | A~B | 6 | 17 |
| 魚介類販売業 | A~D | 569 | 1,295 |
| 魚介類せり売り営業 | A~C | 4 | 100 |
| 魚肉ねり製品製造業 | A~B | 13 | 27 |
| 食品の冷凍または冷蔵業 | A~D | 52 | 50 |
| かん詰またはびん詰食品製造業 | A~B | 19 | 10 |
| 喫茶店営業 | A~D | 1,062 | 340 |
| あん類製造業 | A~B | 6 | 3 |
| アイスクリーム類製造業 | A~D | 163 | 155 |
| 乳類販売業 | A~D | 890 | 421 |
| 食肉処理業 | A~B | 19 | 17 |
| 食肉販売業 | A~D | 532 | 1,271 |
| 食肉製品製造業 | A~B | 10 | 19 |

| | | | |
|--------------------------------------|-----|--------|-------|
| 乳酸菌飲料製造業 | A | 1 | 5 |
| 食用油脂製造業 | A～C | 5 | 5 |
| マーガリン又はショートニング製造業 | B | 1 | 0 |
| みそ製造業 | A～C | 20 | 13 |
| 醤油製造業 | A～C | 24 | 19 |
| ソース類製造業 | A～D | 18 | 19 |
| 酒類製造業 | A～B | 7 | 3 |
| 豆腐製造業 | A～C | 22 | 28 |
| めん類製造業 | A～D | 28 | 27 |
| そうざい製造業 | A～D | 183 | 115 |
| 添加物（法第11条第1項の規定により規格が定められたものに限る。）製造業 | B | 4 | 0 |
| 清涼飲料水製造業 | A～C | 14 | 15 |
| 氷雪製造業 | A～C | 5 | 6 |
| 氷雪販売業 | D | 6 | 1 |
| 計 | - | 11,091 | 6,985 |

許可を要しない食品関係営業施設

| | 分類 | 営業施設数 (年度末現在) | 監視指導施設数 (年度中) |
|--------------|-----|------------------|------------------|
| 給食施設(学 校) | B | 33 | 33 |
| 給食施設(病院・診療所) | B～C | 54 | 54 |
| 給食施設(そ の 他) | C | 256 | 63 |
| 中央市場許可不要施設数 | A | 19 | 950 |
| 計 | - | 362 | 1,100 |

上記以外の施設

| | 分類 | 営業施設数 (年度末現在) | 監視指導施設 数 (年度中) |
|--------|----|------------------|----------------------|
| 食鳥処理施設 | B | 2 | 2 |
| 採卵養鶏場 | B | 2 | 2 |
| 計 | - | 4 | 4 |

- ・ ランク A は、食中毒が発生した場合の影響が大きいと考えられる施設（年2回以上）
 ランク B は、食中毒が発生した場合の影響が中程度と考えられる施設（年1回）
 ランク C は、食中毒が発生した場合の影響が比較的小さいと考えられる施設（2～3年に1回）
 ランク D は、A、B、C以外の施設
- ・ 全国一斉に実施する夏期食品一斉取締り及び年末食品一斉取締りで実施した結果も含む。詳細については金沢市保健所のホームページに記載し、公表した。
- ・ 給食施設（学校、保育所、病院、社会福祉施設等）については、大量調理施設衛生管理マニュアル(平成9年3月24日付衛食第85号)に基づく監視であり、その他施設については食品衛生法、石川県食品衛生法施行条例及び金沢市食品衛生法施行条例に定める施設基準及び管理運営基準に基づき監視を実施した。

(1) 不適事項

不適が多かった業種は飲食店であった。不適が多かった内容は、「管理運営要領を作成し従業員に周知すること」、「調理従事者の健康管理を行うこと」であった。

(2) 表示違反

食品の販売店及び製造所の監視時に発見したものは合計 22 件あり、その場で営業者や担当者に対して口頭指導を行い、後日改善を確認した。

| 違反件数 | 違反施設 | |
|------|------|-----|
| | 販売店 | 製造所 |
| 22 | 13 | 9 |

2 食品等の収去検査等の実施状況

食品の生産・製造・流通・販売の各段階における食品の安全性を確保するために、収去検査^注を実施した。

注 収去検査：食品の安全確保を目的として、食品衛生法第 28 条に基づき保健所等が実施する食品等の検査。

(1) 生産段階における安全確保

(7) と畜場における安全確保

牛、豚の枝肉の拭取り検査(細菌検査)により細菌汚染の有無を検査し、安全性の確認を行った。また、動物用医薬品等残留物質の検査を実施した。

| 検査事項 | 検体数 | | 実施率 | 違反 ^注 | 検査項目数 |
|------------------------|-----|-----|------|-----------------|-------|
| | 計画 | 実績 | | | |
| 枝肉拭取り検査(牛) | 80 | 80 | 100% | — | 240 |
| 枝肉拭取り検査(豚) | 80 | 80 | 100% | — | 240 |
| 動物用医薬品等残留物質検査(抗生物質) | 230 | 230 | 100% | 0 | 460 |
| 動物用医薬品等残留物質検査(合成抗菌剤等) | 70 | 71 | 101% | 0 | 83 |
| 動物用医薬品等残留物質検査(駆虫剤等) | 30 | 31 | 103% | 0 | 37 |
| 畜産物残留農薬検査 [※] | 10 | 10 | 100% | 0 | 2,124 |
| 合計 | 500 | 502 | 100% | 0 | 3,184 |

注 違反：食品衛生法第 11 条第 1 項に基づく食品、添加物等の規格基準(昭和 34 年厚生省告示第 370 号)を超えたもの。

※ 食肉、乳、鶏卵について試験検査課で検査を実施した。[—]記載は該当項目なし。

(イ) 違反の内容及び措置

違反となった検体はなかった。

(2) 食品の製造・加工・調理段階における安全確保

金沢市内の製造所及び調理施設において製造された食品について、細菌検査及び理化学検査を実施した。

| 検査事項 | 検体数 | | 実施率 | 注違反 | 注不適 | 検査項目数 | |
|------------------|-----|-----|------|-----|-----|-------|-----|
| | 計画 | 実績 | | | | 細菌 | 理化学 |
| 食肉製品（細菌・添加物検査） | 10 | 10 | 100% | 0 | — | 42 | 53 |
| 乳及び乳製品（細菌・理化学検査） | 6 | 6 | 100% | 0 | — | 12 | 18 |
| 魚肉練製品（細菌・添加物検査） | 10 | 10 | 100% | 0 | — | 20 | 50 |
| 冷凍食品（細菌検査） | 8 | 8 | 100% | 0 | — | 16 | — |
| 清涼飲料水（細菌・理化学検査） | 5 | 5 | 100% | 0 | — | 5 | 10 |
| 加工食品（添加物検査） | 10 | 10 | 100% | 0 | — | — | 52 |
| 和・洋生菓子（細菌検査） | 40 | 41 | 103% | — | 6 | 205 | — |
| そうざい類（細菌検査） | 30 | 31 | 103% | — | 0 | 135 | — |
| 給食弁当等（細菌検査） | 70 | 72 | 103% | — | 0 | 350 | — |
| 野生鳥獣肉（細菌検査） | — | 3 | — | — | — | 12 | — |
| 合計 | 189 | 196 | 104% | 0 | 6 | 807 | 183 |
| | | | | | | 990 | |

注 違反：食品衛生法第 11 条第 1 項に基づく食品、添加物等の規格基準(昭和 34 年厚生省告示第 370 号)を超えたもの。

不適：金沢市指導基準(平成 3 年 8 月 31 日保健環境部長決裁)を超えたもの。

金沢市指導基準とは、法に成分規格が定められていない食品について、金沢市が独自に定めた基準であり、基準を超えても直ちに食品衛生法違反とはならない。

※[一]記載は該当項目なし。

(7) 違反の内容及び措置

違反となった検体はなかった。

(4) 不適の内容及び措置

和・洋生菓子で 6 検体が不適であった。これらについて原因を調査し、営業者に対して衛生管理の改善指導を行った。

| 検査事項 | 不適内容（検体数） |
|--------------|---------------------------|
| 和・洋生菓子（細菌検査） | 大腸菌群陽性（5） 黄色ブドウ球菌陽性（1） |

(3) 食品の流通段階における安全確保

金沢市中央卸売市場に流通する食品について、細菌検査及び理化学検査を実施した。

| 検査事項 | 検体数 | | 実施率 | 注 違反 | 注 不適 | 検査項目数 | |
|--------------------|--------|--------|------|---------|---------|--------|--------|
| | 計 画 | 実 績 | | | | 細菌 | 理化学 |
| 生食用かき貝（細菌検査・ウイルス※） | 10 | 10 | 100% | 0 | 0 | 40 | — |
| 生食用魚介類（細菌検査） | 40 | 26 | 65% | 0 | 1 | 78 | — |
| 養殖魚介類（抗菌・抗生物質検査） | 20 | 18 | 90% | 0 | — | — | 198 |
| 近海魚（有害物質） | 10 | 10 | 100% | 0 | — | — | 50 |
| 野菜（残留農薬検査） | 70 | 70 | 100% | 0 | — | — | 19,180 |
| 輸入柑橘類（添加物検査） | 10 | 8 | 80% | 0 | — | — | 60 |
| 合計 | 160 | 142 | 89% | 0 | 1 | 118 | 19,488 |
| | | | | | | 19,606 | |

注 違反：食品衛生法第 11 条第 1 項に基づく食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）を超えたもの。

不適：金沢市指導基準（平成 3 年 8 月 31 日保健環境部長決裁）を超えたもの。

※ 食品、添加物等の規格基準及び金沢市指導基準では定められていないが、生食用かき貝についてノロウイルスの検査を併せて実施した。[—]記載は該当項目なし。

(7) 違反の内容及び措置

違反となった検体はなかった。

(4) 不適の内容及び措置

1 検体が不適であった。卸売業者に通知し、商品の温度管理を徹底するよう指導した。

| 検査事項 | 不適内容（検体数） |
|--------------|------------|
| 生食用魚介類（細菌検査） | 一般細菌数超過（1） |

(4) 食品の販売段階における安全確保

スーパーマーケット等で販売されている食品(輸入食品を含む)の検査を行った。また、大型飲食店や観光施設での衛生指導に資するため、施設の拭取り検査を実施した。

| 検査事項 | 検体数 | | 実施率 | 注 違反 | 注 不適 | 検査項目数 | |
|-------------------|-----|-----|------|---------|---------|-------|-------|
| | 計画 | 実績 | | | | 細菌 | 理化学 |
| 輸入加工野菜(残留農薬検査) | 15 | 18 | 120% | 0 | — | — | 4,932 |
| 国産加工野菜(残留農薬検査) | 5 | 2 | 40% | 0 | — | — | 548 |
| 輸入加工食品(添加物検査) | 15 | 14 | 93% | 0 | — | — | 72 |
| 国産加工食品(添加物検査) | 15 | 16 | 107% | 0 | — | — | 58 |
| 生食用魚介類(細菌検査) | 20 | 20 | 100% | 0 | 1 | 60 | — |
| 生食用かき貝(細菌検査・ウイルス) | 20 | 20 | 100% | 0 | 0 | 74 | — |
| 行楽弁当(細菌検査) | 50 | 50 | 100% | — | 0 | 250 | — |
| 施設拭取り(細菌検査・ウイルス) | 140 | 174 | 124% | — | — | 683 | — |
| 合計 | 280 | 314 | 112% | 0 | 1 | 1,067 | 5,610 |
| | | | | | | 6,677 | |

注 違反：食品衛生法第11条第1項に基づく食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)を超えたもの

不適：金沢市指導基準(平成3年8月31日保健環境部長決裁)を超えたもの

※ 溶出試験及び材質試験。[—]記載は該当項目なし。

(7) 違反の内容及び措置

違反となった検体はなかった。

(4) 不適の内容及び措置

1 検体が不適であった。原因を調査し、営業者に対して衛生管理の改善指導を行った。

| 検査事項 | 不適内容(検体数) |
|--------------|-----------|
| 生食用魚介類(細菌検査) | 大腸菌陽性(1) |

3 食中毒発生状況

(1) 金沢市内の食中毒事件

市内で4件の食中毒事件が発生し、患者数は65名であった（前年度：1件、1名）。原因施設及び患者の調査を実施し、原因究明と拡大防止に努め、原因施設に対しては再発防止のため営業停止処分を行うとともに、調理従事者に対して衛生講習を行った。

| | 発生日 | 原因施設 | 原因食品 | 原因物質 | 患者数 |
|---|------------|-------------|-------------------|-------|-----|
| 1 | H30. 8. 18 | 飲食店営業（旅館） | 8/17～8/18に提供された食事 | 不明 | 62名 |
| 2 | H30. 9. 4 | 飲食店営業（すし屋） | 9月3日に提供された食事 | アニサキス | 1名 |
| 3 | H31. 1. 18 | 魚介類販売業 | 1月18日に調理・販売された刺身 | アニサキス | 1名 |
| 4 | H31. 2. 25 | 飲食店営業（一般食堂） | 2月24日に提供された食事 | アニサキス | 1名 |

(2) 他の自治体で発生した食中毒（疑い）事件

喫食者が金沢市在住のため、他自治体の調査依頼に応じ、調査協力した事案が7件あった。

4 不良食品等について

(1) 金沢市内の製造所

市民等からの相談が3件、他の自治体からの発見報告が9件あった。製造者に対し、再発防止を指導し改善報告書を徴収した。また当該自治体へ、指導内容及び改善結果を報告した。

| 市民等からの相談 | 食品分類 | 事 由 |
|----------|--------|---------------|
| 市内事業者 | 寿司 | 表示不適 |
| 市内事業者 | 飲料、菓子等 | 保管温度不良 |
| 市内事業者 | 弁当 | 消費期限が切れたものの販売 |

| 他自治体からの報告 | 食品分類 | 事 由 |
|-----------|------|------|
| 兵庫県 | 菓子類 | 異物混入 |
| 大阪府 | 菓子類 | 異臭 |
| 東京都 | 菓子類 | 表示不適 |
| 石川県 | そうざい | 表示不適 |
| 大阪市 | 菓子類 | 表示不適 |
| 石川県 | めん類 | 表示不適 |
| 福井県 | おにぎり | 異物混入 |
| 石川県 | 寿司 | 異物混入 |
| 福井県 | 食肉 | 異物混入 |

(2) 金沢市外の製造所

市民等から寄せられた相談及び除去検査等で、製造所が他自治体にあるもの5件について当該自治体に報告し、指導内容及び改善結果の報告を受けた。報告内容について相談者に説明を行った。

| 他自治体への報告 | 食品分類 | 事 由 |
|----------|-----------|------|
| 岐阜県 | キムチ | 異物混入 |
| 富山県 | うどん | 異臭 |
| 岐阜市 | 炊き込みご飯の素 | 異物混入 |
| 大阪府 | パン | 異物混入 |
| 山梨県 | ミネラルウォーター | 異味 |

5 市民からの食品等の苦情・相談

97件の申し出があり、有症苦情、食品に関する苦情が多く寄せられた。
(前年度：92件)

| 苦情内容 | | 件数 |
|-------------|------------|----|
| 有症苦情 | | 34 |
| 食品に関する苦情 | 異物混入（虫体） | 7 |
| | 異物混入（虫体以外） | 12 |
| | 腐敗・変敗 | 0 |
| | 異味・異臭 | 7 |
| | カビの発生 | 2 |
| | 表示不良 | 5 |
| | その他 | 2 |
| 施設の衛生に対する苦情 | | 13 |
| その他 | | 15 |
| 合計 | | 97 |

(1) 有症苦情

飲食にともなって下痢等の症状があったという苦情が34件あった。対象となった施設の立ち入り検査を行い、必要に応じて検便・食品検査等を実施したが、調査結果からこれらの施設との関連は認められなかった。

(2) 食品に関する苦情

35件のうち、異物混入が約半数の19件を占めた。苦情の原因を調査し、営業者に対して再発防止の指導を行った。

(3) 施設の衛生状態に対する苦情

営業施設の衛生状態等に関する苦情が13件あった。苦情内容を確認し、営業者に対して改善指導を行った。

(4) その他

店員の接客態度や無許可営業等に関する内容であった。

6 食の安全・安心の確保に関する条例に基づく施策

(1) 金沢市食の安全・安心基本方針に基づく施策

条例第7条に基づき定められた「金沢市食の安全・安心基本方針」に基づき、全庁的・総合的施策を実施するため、平成30年5月、関係各課による「庁内連絡会」を開催した。前年度の実績報告及び平成30年度の実施計画について情報共有を行った。

(2) 自主回収報告制度に基づく届出の受理

条例第16条の自主回収報告制度に基づく、「自主回収着手報告書」の提出が5件あった。保健所ホームページへの掲載や、全国自治体の食品衛生部局への情報提供を行うなどの対応を行った。

(3) 金沢市食の安全・安心委員会の開催

条例第18条に基づく「金沢市食の安全・安心委員会」を、平成31年2月に開催した。

| 開催日 | 議事 |
|------------|--|
| 平成31年2月21日 | 平成31年度金沢市食品衛生監視指導計画(案)について 食品衛生法改正のスケジュール等について(報告) 平成30年度地域連携HACCP導入実証事業について(報告) |

(4) 食の安全・安心確保推進事業

条例制定を広く市民に周知するとともに、食の安全・安心に関する知識の普及啓発を目的に、「一日食品衛生監視員」を実施した。

| 開催日 | 内容 |
|-----------|--|
| 平成30年7月2日 | 食品の夏期一斉取締り初日に合わせ、金沢市校下婦人会連絡協議会の4名に一日食品衛生監視員を委嘱し、市内ホテルの厨房の衛生監視を行った。 |

(5) 中学生向け食中毒予防副読本の作成

中学校の家庭科の授業で使用することを目的として、市内の中学2年生約4,000人を対象に副読本を作成した。また、市内中学校2校で、副読本を用いて生徒に食中毒予防に関する授業を行った。

7 リスクコミュニケーションの実施

(1) 市民を対象とした衛生講習会及び意見交換の実施

本市が作成した「食の安全・安心ガイドブック」を使用し、一般市民を対象とした衛生講習会を実施するとともに、参加者と食の安全・安心に関して質疑応答を行った。

また、高校生及び大学生向けには、文化祭で飲食物を提供する際の、食品の衛生的な取り扱いについて講習した。

| 対象 | 実施回数 | 参加人数 |
|------------|------|--------|
| 一般市民（公民館等） | 12回 | 382名 |
| 高校生、大学生等 | 9回 | 1,090名 |
| 合計 | 21回 | 1,472名 |

(2) パブリックコメントの実施

「平成31年度金沢市食品衛生監視指導計画(案)」についてパブリックコメントを実施した。パブリックコメント募集期間終了後、市民からいただいた意見の内容及び市の考え方について、金沢市ホームページで公表した。

| 意見募集内容 | 募集期間 |
|------------------------|------------------|
| 平成31年度金沢市食品衛生監視指導計画(案) | 平成31年2月26日～3月28日 |

8 食品衛生知識の普及啓発の実施及び食品等事業者の自主衛生管理の推進

(1) 地域連携 HACCP 導入実証事業

HACCPによる衛生管理の導入を推進するため国の補助事業である「地域連携 HACCP 導入実証事業」に取り組み、5つの事業を行った。

- ①石川県飲食業生活衛生同業組合と連携した研修会
9月～2月の間に計6回、中小規模飲食店で実施すべき「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の知識の普及、導入への啓発を行った。
- ②飲食店営業（レストラン）への HACCP による衛生管理の導入支援事業
石川県飲食業生活衛生同業組合推薦の飲食店に導入支援を行い、今後の同団体の牽引役の育成を行った。
- ③HACCP 導入推進のためのシンポジウム
HACCPに関する知識の普及・啓発のため、11月30日に金沢市保健所において消費者、事業者及び行政等によるシンポジウムを開催し、基調講演、事業報告及びパネルディスカッションを行った。
- ④菓子製造業での衛生管理の手引書作成
全国菓子工業組合連合会及び石川県洋菓子協会との連携により、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書の作成を行った。
- ⑤石川県洋菓子協会と連携した研修会
中小規模菓子店で実施すべき「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の知識の普及及び導入への啓発のための研修会を10月～1月の間に計4回実施した。また、製菓専門学校生に対し、演習を取り入れた研修会を実施した。

| 開催日 | 講習内容 | 参加者数 |
|--------|--------------------------|------|
| 9月19日 | 地域連携 HACCP 導入実証事業 飲食店① | 14名 |
| 10月17日 | 地域連携 HACCP 導入実証事業 菓子製造業① | 9名 |
| 10月25日 | 地域連携 HACCP 導入実証事業 飲食店② | 29名 |
| 10月30日 | 地域連携 HACCP 導入実証事業 飲食店③ | 25名 |
| 11月7日 | 地域連携 HACCP 導入実証事業 菓子製造業② | 13名 |
| 11月15日 | 地域連携 HACCP 導入実証事業 菓子製造業③ | 7名 |
| 11月26日 | 地域連携 HACCP 導入実証事業 飲食店④ | 27名 |
| 1月17日 | 地域連携 HACCP 導入実証事業 飲食店⑤ | 17名 |
| 1月29日 | 地域連携 HACCP 導入実証事業 菓子製造業④ | 23名 |
| 2月13日 | 地域連携 HACCP 導入実証事業 飲食店⑥ | 70名 |
| 3月1日 | 地域連携 HACCP 導入実証事業 製菓専門学校 | 75名 |
| 合計 | | 309名 |

(2) 食品等事業者向け講習会の実施

食品関係施設における食中毒予防等を啓発するため、講習会を36回実施した。

| 講習会区分 | | 実施回数 | 受講者数 |
|-----------------|----------------------------|------|--------|
| 食品等事業者 向け講習会 | 出前講習会 ^{注1} | 20回 | 601名 |
| | 食品衛生責任者養成講習会 ^{注2} | 3回 | 567名 |
| | 食品衛生責任者再研修会 ^{注3} | 13回 | 1,179名 |
| 合計 | | 36回 | 2,347名 |

注1：食品等事業者の依頼により、食品関係施設等に出向き、従業員等に対して行う食品衛生講習会。

注2：食品衛生責任者の資格取得のための講習会（金沢市食品衛生協会が主催する講習会に講師を派遣）。

注3：営業許可更新時の食品衛生講習会（金沢市食品衛生協会が主催する講習会に講師を派遣）。

HACCP 導入推進のため、スーパーマーケットの営業者や食品部門の責任者に対し、事業者団体が作成し、厚生労働省が確認した手引書に沿って、研修会を実施した。

| 開催日 | 講習内容 | 受講者数 |
|-------|------------------------|------|
| 3月19日 | スーパーマーケット向け HACCP 研修会① | 12名 |
| 3月20日 | スーパーマーケット向け HACCP 研修会② | 16名 |
| 合計 | | 28名 |

(3) メディア等による消費者等に対する食中毒予防の啓発

テレビ、ラジオ、市政記者クラブへの発表資料等により、消費者に対し食中毒予防に関する情報提供を行った。

| 啓発方法 | 実施回数 | 内容 |
|-------------------------------|------|--------------------------------|
| テレビ放映によるもの | 1 回 | HACCP 周知・導入支援 |
| ラジオ放送によるもの | 6 回 | 食中毒予防、HACCP 等 |
| 新聞広報によるもの | 2 回 | アニサキス、ノロウイルス |
| 一斉監視の際の資料提供によるもの (テレビ・新聞等) | 3 回 | 春の一斉監視、夏期一斉監視と一日食品衛生監視員、年末一斉監視 |
| 合計 | 12 回 | |

(4) 優良施設の表彰

食の安全・安心及び食品衛生意識の向上を図ることを目的として、食品衛生功労者 5 名及び優良施設 5 施設の市長表彰を行った。

(5) 食品等事業者への情報の提供

金沢市中央市場運営協会が発行する「市場新聞」や金沢市食品衛生協会が発行する「食協かなざわ」に食品の衛生管理や食中毒予防についての記事を掲載し、食品等事業者に情報の提供を行った。

| 啓発方法 | 回数 |
|----------|------|
| 市場新聞（毎月） | 12 回 |
| 食協かなざわ | 1 回 |
| 合計 | 13 回 |

(6) 金沢市自主衛生管理認証制度

平成 30 年度は、認証施設 10 施設のうち 2 施設が認証を更新した。

9 関係機関との連携

石川県との連携のため、「食品衛生担当者会議」に参加し情報の共有を図った。
北陸農政局、石川県、金沢市の食品表示担当部署が参加する「石川食品表示監視協議会」において情報の共有を図った。

10 食品検査・相談室について

金沢市中央卸売市場に「食品検査・相談室」を設置し、業者からの質問・相談を受けた。
平成 30 年度は主に水産仲卸業者から、営業許可や届出に関する事等、3 件の相談が寄せられ、その都度対応した。

11 食の安全・安心相談窓口について

近江町いちば館5階の「金沢市近江町消費生活センター」と連携し、市民等からの相談窓口を開設している。平成30年度は金沢市近江町消費生活センターを経由した相談はなかった。

Ⅲ まとめ

平成30年度の監視数の実施率（監視指導計画に対する割合）は、101%であった。

食中毒は市内において4件発生し、そのうち3件の病因物質は寄生虫のアニサキスによるものであった。アニサキスによる食中毒は平成29年度も市内で1件発生しており、近年、全国的にも増加してきている。そのため、生食用魚介類を取り扱う施設に対し、①魚介類を一旦冷凍して使用すること、②鮮度のよい魚を使用すること、③目視確認を徹底することを引き続き指導する。

平成30年6月に改正食品衛生法が公布され、令和2年6月までに食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理の導入が必須となった。本市では国の補助事業である「地域連携 HACCP 導入実証事業」により、市内の飲食店と洋菓子店の2施設への導入支援を行った。また、当該補助事業の他にも、出前講習会や食品衛生責任者養成講習会、再研修会などあらゆる機会をとらえてHACCPに沿った衛生管理の普及啓発を実施した。

2020年の改正食品衛生法の施行に向けて、HACCPに沿った衛生管理の導入は急務となるため、引き続き市内事業者への周知と導入推進のための施策を実施していく。