

令和元年度
金沢市食品衛生監視指導計画実施結果報告書

令和2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 31 年 3 月に策定した「平成 31 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 31 年 4 月 1 日から令和 2 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 7,480 件に対し、結果は 7,498 件と 100% 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	3,792	984
飲食店営業(仕出し屋・弁当屋)	A~D	241	141
飲食店営業(旅館)	B~D	114	44
飲食店営業(その他)	A~D	2,260	577
菓子(パンを含む。)製造業	A~D	918	440
乳処理業	B	1	2
乳製品製造業	B	6	9
魚介類販売業	A~D	561	1,029
魚介類競り売り営業	A~C	4	98
魚肉練り製品製造業	A~C	16	25
食品の冷凍または冷蔵業	A~C	52	32
かん詰またはびん詰食品製造業	B~C	22	23
喫茶店営業	A~D	927	224
あん類製造業	C~D	6	2
アイスクリーム類製造業	B~D	166	120
乳類販売業	A~D	845	223
食肉処理業	B~C	18	12
食肉販売業	A~D	534	1,038
食肉製品製造業	B	10	19
乳酸菌飲料製造業	B	1	2

食用油脂製造業	B～C	5	3
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	B～C	20	11
しょうゆ製造業	B～C	23	6
ソース類製造業	B～C	19	12
酒類製造業	B～C	7	4
豆腐製造業	A～C	20	16
麺類製造業	A～D	27	8
そうざい製造業	B～C	187	128
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	C～D	4	0
清涼飲料水製造業	B～C	15	21
氷雪製造業	A～D	5	2
氷雪販売業	D	6	1
合計	-	10,833	5,256

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	54	53
給食施設(そ の 他)	C	261	57
食品製造業	C～D	401	18
その他（中央市場許可不要施設数等）	A～D	2,454	2,076
合計	-	3,203	2,237

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	1	3
採卵養鶏場	B	1	2
合計	-	2	5

- ・ ランク A は、食品の広域流通の拠点となる市場（年2回以上）
- ・ ランク B は、食品を広域に流通させる製造施設及び販売店、食品を大量調理する飲食店、給食施設等（年1回）
- ・ ランク C は、食品の流通規模が小さい製造施設、家族経営による飲食店等（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 52 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
52	16	36

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) と畜場における安全確保（食肉衛生検査所で実施）

牛、豚の枝肉の拭き取り検体を用いて細菌検査を実施した。また、枝肉等の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	70	100%	0	70
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	2,090
合計	500	501	100%	0	3,137

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。

(7) 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。また、事業者が行う衛生管理を客観的に把握し、HACCPに沿った衛生管理導入につなげるため、施設の拭き取りや中間製品等の収去検査を行った。

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）	8	8	100%	0	-	36	44
乳及び乳製品（細菌・理化学検査）	6	6	100%	0	-	6	12
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	7	88%	0	-	14	-
清涼飲料水（細菌・理化学検査）	6	6	100%	0	-	6	12
加工食品（添加物検査）	10	10	100%	0	-	-	48
HACCP 検証のための検査（細菌検査）	140	142	101%	-	2	446	-
野生鳥獣肉（細菌検査）	3	3	100%	-	-	12	-
合計	191	192	101%	0	2	540	166
						706	

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。

(イ) 不適の内容及び措置

2 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）	一般細菌数超過（1） 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
生食用魚介類（細菌検査）	40	32	80%	0	3	96	-
生食用かき貝（細菌検査・ウイルス※）	10	9	90%	0	0	36	-
養殖魚介類（抗菌・抗生物質検査）	10	10	100%	0	-	-	110
近海魚（有害物質）	10	10	100%	0	-	-	50
野菜（残留農薬検査）	50	50	100%	0	-	-	13,650
輸入柑橘類（添加物検査）	10	9	90%	0	-	-	72
合計	130	120	92%	0	3	132	13,882
						14,014	

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。[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。

(1) 不適の内容及び措置

3 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（3）

(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)の検査を実施した。また、大型飲食店や観光施設等での衛生管理を客観的に把握し、HACCP に沿った衛生管理導入につなげるため、施設の拭き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	15	100%	0	-	-	4,095
輸入加工食品(添加物検査)	15	15	100%	0	-	-	137
生食用魚介類(細菌検査)	18	18	100%	0	0	54	-
生食用かき貝(細菌検査・ウイルス)	20	20	100%	0	0	80	-
市内観光施設の拭き取り(細菌検査)	48	53	110%	-	0	159	-
HACCP 検証のための検査(細菌検査)	140	104	74%	-	-	312	-
食器用器具・容器包装(理化学検査※)	5	5	100%	0	-	-	42
その他(細菌検査・ウイルス)	-	26	-	-	2	124	-
合計	261	256	98%	0	2	729	4,274
						5,003	

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

2 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)
そうざい(細菌検査)	一般細菌数超過(2)

3 食中毒発生状況

(1) 金沢市内の食中毒事件

市内で8件の食中毒事件が発生し、患者数は111名であった（前年度：4件、65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	H31. 3. 30	飲食店営業（焼肉）	3月29日、30日に提供した食事	ノロウイルス	28
2	R1. 5. 12	飲食店営業（料理店）	5月11日に提供した食事	ノロウイルス	13
3	R1. 8. 30	飲食店営業（料理店）	8月27日に提供した食事	カンピロバクター	3
4	R1. 10. 6	家庭	クサウラベニタケ（推定）	植物性自然毒	2
5	R1. 10. 15	飲食店営業（料理店）	10月12日及び13日に提供した食事	カンピロバクター	8
6	R1. 12. 20	飲食店営業（すし屋）	12月19日から23日に提供した食事	ノロウイルス	55
7	R2. 1. 15	飲食店営業（料理店）	1月14日に提供した食事	アニサキス	1
8	R2. 3. 7	飲食店営業（すし屋）	3月7日に提供した食事	アニサキス	1

(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、他自治体からの調査依頼に応じ、調査協力した事案が17件あった。

4 不良食品等について

(1) 金沢市内の製造所

他の自治体からの発見報告が2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。

他自治体からの報告	食品分類	事由
石川県	そうざい	有症苦情
栃木県	魚介乾製品	表示不適

(2) 金沢市外の製造所

市民等から寄せられた相談及び収去検査等で、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
倉敷市	菓子類	異物混入
福山市	清涼飲料水	カビの発生
愛知県	パン	異物混入
東京都	果物	添加物使用基準違反疑い
東京都	菓子類	表示不適

5 市民からの食品等の苦情・相談

64 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：97 件)

苦情内容		件数
有症苦情		28
食品に関する苦情	異物混入（虫体）	3
	異物混入（虫体以外）	6
	腐敗・変敗	1
	異味・異臭	2
	カビの発生	0
	表示不良	0
	その他	5
施設の衛生に対する苦情		11
その他		8
合計		64

(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 28 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

食品に関する苦情が 17 件あった。このうち、異物混入が 9 件であった。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 11 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、令和元年6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令和元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、令和2年2月に開催した。

開催日	議 事
令和2年2月5日	令和2年度金沢市食品衛生監視指導計画(案)について 食品衛生法及び金沢市食品衛生法施行条例の改正について

(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
令和元年7月1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、市内すし店の厨房の衛生監視や意見交換を行った。

(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配付した。

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。

対象	実施回数	参加人数
一般市民（公民館等）	8回	159名

(2) 文化祭・学園祭の事前食品衛生講習会

高校、大学及び専門学校の学園祭実行委員会や担当教員及び保護者向けに、食品衛生知識を普及啓発した。

併せて、実際に食品を取扱う生徒、学生向けにも、別途講習を行った。

対象	実施回数	参加人数
実行委員会、教諭、PTA 等	9 回	51 名
高校生、大学生、専門学校生	9 回	2,151 名
合計	18 回	2,202 名

(3) パブリックコメントの実施

「令和2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
令和2年度金沢市食品衛生監視指導計画(案)	令和2年2月18日～3月18日

8 食品等事業者の自主衛生管理の推進

(1) HACCP 導入支援事業

食品衛生法改正の周知及び HACCP に沿った衛生管理の導入を推進するため、国の補助事業である「HACCP 導入支援事業」に取り組み、2つの事業を行った。

①食品衛生法改正の周知事業

「食品衛生法の改正について」周知パンフレットを作成し、市内の許可施設及び届出のある食品製造業、合計7,595カ所へ送付した。

②手引書の周知事業

食品業界団体が業種別に作成した「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書」を用いて、自店舗向けの衛生管理計画を作成するワークショップ形式の研修会を行った。受講率向上のため、事業者の元へ出向いて実施したほか、地域の公民館等でも行った。

開催日	講習内容	実施回数	受講者数
令和元年5月22日～ 令和2年3月13日	飲食店、ホテル厨房、菓子製造業、 豆腐製造業、魚介類販売業等	198 回	1,731 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24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}	10回	452名
	食品衛生責任者養成講習会 ^{注2}	3回	625名
	食品衛生責任者再研修会 ^{注3}	11回	902名
合計		24回	1,979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）。

(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	ノロウイルス（家庭向け）
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	1回	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	11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施設に対して市長表彰を行った。

(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

令和元年度は、1施設が新規認証を取得し、認証施設は11施設となった。また、既認証施設の内7施設が認証を更新した。

9 関係機関との連携

石川県との連携を図るため、「食品衛生担当者会議」に参加し情報共有を行った。
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。
令和元年度は主に水産仲卸業者から、HACCPに沿った衛生管理や食品表示に関する事等、6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。令和元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

令和元年度の監視実施率（監視指導計画に対する割合）は、100%であり、食品等の収去検査の実施率は99%であった。

食中毒は市内において8件発生し、その内7件は飲食店で発生した。それらの原因物質は全国的にも発生数の多いノロウイルス、アニサキス、カンピロバクターであった。

市民を対象とした衛生講習会としては特に、文化祭・学園祭前の講習会を行い、高校生・大学生等、若い年齢層への食品衛生知識の普及啓発を図った。

HACCPに沿った衛生管理の導入への対応については、国の補助事業である「HACCP導入支援事業」に取り組み、食品事業者に対する研修を市内各地で多数開催し、導入支援に努めた。

今後の食中毒予防対策としては、事業者に対し引き続き、一般衛生管理の徹底と、食肉を生食することのリスク等について指導する。また、消費者への注意喚起も併行して行っていくことが重要と考える。

令和3年6月には改正食品衛生法が完全施行され、新たな営業許可制度及び営業届出制度の運用が開始されることから、これらについてメディアや説明会等を利用して広く周知を図り、スムーズな移行を目指すこととしたい。