

令和2年度
金沢市食品衛生監視指導計画実施結果報告書

令和3年6月
金沢市福祉健康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、令和 2 年 3 月に策定した「令和 2 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 令和 2 年 4 月 1 日から令和 3 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 7,525 件に対し、結果は 7,452 件と 99% 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 (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	3,713	1,059
飲食店営業(仕出し屋・弁当屋)	B~D	245	120
飲食店営業(旅館)	B~D	116	20
飲食店営業(その他)	A~D	2,150	660
菓子(パンを含む。)製造業	A~D	997	408
乳処理業	B	1	2
乳製品製造業	B	8	10
魚介類販売業	A~D	582	938
魚介類競り売り営業	A~C	4	90
魚肉練り製品製造業	A~C	16	14
食品の冷凍または冷蔵業	A~C	52	51
かん詰またはびん詰食品製造業	B~C	26	9
喫茶店営業	B~D	853	119
あん類製造業	C~D	6	2
アイスクリーム類製造業	B~D	164	98
乳類販売業	A~D	832	218
食肉処理業	B~C	17	10
食肉販売業	A~D	603	1,010
食肉製品製造業	B	10	7
乳酸菌飲料製造業	B	1	2

食用油脂製造業	B～C	5	1
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	21	2
しょうゆ製造業	B～C	21	2
ソース類製造業	B～C	22	13
酒類製造業	B～C	8	2
豆腐製造業	B～C	20	9
麺類製造業	B～D	30	10
そうざい製造業	B～C	252	177
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	3	1
清涼飲料水製造業	B～C	18	12
氷雪製造業	B～D	5	16
氷雪販売業	D	5	1
合計	-	10,807	5,093

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	32
給食施設(病院・診療所)	B	54	0
給食施設(その他)	C	261	0
食品製造業	C～D	413	23
その他(中央市場許可不要施設数等)	A～D	2,732	2,302
合計	-	3,493	2,357

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	1
採卵養鶏場	B	1	1
合計	-	2	2

- ・ 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

延べ不適項目数は 3,232 であった。また、最も不適が多かった業種は飲食店であり、1,079 施設であった。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。いずれも HACCP に沿った衛生管理の前提として必要な項目であり、これまで以上に調査に力を入れ指摘した。

(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 21 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
21	9	12

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	60	75%	—	240
枝肉拭取り検査（豚）	80	60	75%	—	240
動物用医薬品等残留物質検査（抗生物質）	180	180	100%	0	260
動物用医薬品等残留物質検査（合成抗菌剤等）	55	56	102%	0	64
動物用医薬品等残留物質検査（駆虫剤等）	20	20	100%	0	24
畜産物残留農薬検査 [※]	4	4	100%	0	638
合計	419	380	91%	0	1,466

注 違反：食品衛生法第 13 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。

※ 乳、鶏卵について試験検査課で検査を実施した。[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。

(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	1	35	43
乳及び乳製品（細菌・理化学検査）	6	6	100%	0	-	12	12
魚肉練製品（細菌・添加物検査）	10	0	0%	/	/	/	/
冷凍食品（細菌検査）	8	0	0%	/	/	/	/
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	-	-	50
HACCP 検証のための検査（細菌検査）	140	88	63%	-	0	267	-
野生鳥獣肉（細菌検査）	3	3	100%	-	-	12	-
合 計	191	121	63%	0	1	332	117
						449	

注 違反：食品衛生法第 13 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

1 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。

検査内容	不適内容（検体数）
食肉製品（細菌検査）	一般細菌数超過（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	24	60%	0	0	72	-
生食用かき貝（細菌検査・ウイルス※）	10	10	100%	0	0	40	-
養殖魚介類（抗菌・抗生物質検査）	10	11	110%	0	-	-	121
近海魚（有害物質）	10	10	100%	0	-	-	50
野菜（残留農薬検査）	50	50	100%	0	-	-	12,850
輸入柑橘類（添加物検査）	10	10	100%	0	-	-	80
合 計	130	115	89%	0	0	112	13,101
							13,213

注 違反：食品衛生法第13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

不適となった検体はなかった。

(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	9	60%	1	-	-	2,313
輸入加工食品(添加物検査)	15	15	100%	0	-	-	74
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	8	40%	0	0	32	-
市内観光施設の拭き取り(細菌検査)	48	0	0%	/	/	/	/
HACCP 検証のための検査(細菌検査)	140	18	13%	-	-	54	-
食器用器具・容器包装(理化学検査※)	5	5	100%	0	-	-	40
合 計	261	73	28%	1	0	140	2,427
						2,567	

注 違反：食品衛生法第13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。[一]記載は該当項目なし。

(7) 違反の内容及び措置

1 検体が違反であった。

輸入業者を管轄する自治体に通報するとともに、市内の販売店に対し、当該食品を販売しないよう指導した。

後日、管轄自治体より当該輸入者に対し当該食品の回収命令が発出された。

検査内容	不適内容(検体数)
輸入加工野菜(残留農薬検査)	残留農薬基準超過(ジフルベンズロン)(1)

(4) 不適の内容及び措置

不適となった検体はなかった。

3 食中毒発生状況

(1) 金沢市内の食中毒事件

市内で5件の食中毒事件が発生し、患者数は9名であった（前年度：8件、111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	R2. 4. 12	家庭	4月12日に喫食したバイケイソウ	植物性自然毒	5
2	R2. 8. 18	家庭	8月17日に喫食したふぐの皮(推定)	動物性自然毒	1
3	R2. 10. 26	飲食店営業 (すし屋)	10月26日に提供した食事	アニサキス	1
4	R2. 11. 21	飲食店営業 (料理店)	11月21日に提供した食事	アニサキス	1
5	R3. 3. 28	飲食店営業 (すし屋)	3月28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1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1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
和歌山市	乳飲料	異 味

(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
岐阜県	ナチュラルミネラル ウォーター	異物混入
静岡県	まぐろ油漬	異物混入
兵庫県	乳酸菌飲料	異臭

石川県	菓子	カビの発生
埼玉県	生パスタ	カビの発生

5 市民からの食品等の苦情・相談

55 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：64 件)

苦情内容		件数
有症苦情		13
食品に関する苦情	異物混入（虫体）	2
	異物混入（虫体以外）	6
	腐敗・変敗	1
	表示不良	2
	その他	9
施設の衛生に対する苦情		12
その他		10
合 計		55

(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 13 件あった。対象となった施設の立ち入り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 20 件あり、このうち異物混入が 8 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。

また、その他 9 件のうち 3 件が、焼肉店で牛レバーを生食用として提供しているのではないかとの匿名の通報であった。各施設に立ち入りし、営業者に対し法違反をしないよう、嚴重注意した。

(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 12 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

無許可営業ではないかとの通報や、店員の接客態度に関する苦情であった。無許可営業の通報については、直ちに許可状況を調査し、必要に応じ許可を取得させる等の対応を行った。

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、例年6月に、関係各課による「庁内連絡会」を開催している。令和2年度は書面開催とり、前年度の実績報告及び令和2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4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3年1月に開催した。

開催日	議 事
令和3年1月28日	金沢市食品衛生法施行条例の改正について 金沢市食の安全・安心の確保に関する条例の改正について 令和3年度金沢市食品衛生監視指導計画（案）について

(4) 食の安全・安心確保推進事業

生や加熱不足の食肉による食中毒防止を呼びけるため、啓発ポスター及びリーフレットを作成した。

ポスターは飲食店のほか、スーパーマーケット、公民館、大学・専門学校等へ配付し貼付を呼びかけた。

リーフレットは、市内3か所の福祉健康センターで3歳児健康診断の来所者に配付するほか、市民向けのかがやき発信講座においても配布している。

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）	2回	47名

(2) 文化祭・学園祭の事前食品衛生講習会

大学の学園祭実行委員会からの要請により、学園祭の際の食品の衛生的取り扱いについて講習会を行った。

対 象	実施回数	参加人数
実行委員会	1 回	20 名
合 計	1 回	20 名

(3) パブリックコメントの実施

「令和3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3年度金沢市食品衛生監視指導計画(案)	令和3年2月20日～3月21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(①及び②)を行った。

また、小規模事業者の HACCP 導入を推進するため、希望事業者を選定し HACCP 導入サポートプログラム(③)を実施した。

①食品衛生法改正の周知事業

「営業届出制度の手引き」周知パンフレットを4,000部作成し、給食を提供している社会福祉施設110施設へ郵送した。また、受付窓口を設置し、相談があった場合、本パンフレットを使用し、法に基づく営業届出制度について説明を行った。

パンフレットについては、引き続き事業者の届出推進のため配付する計画である。

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。また、研修会や立ち入りを行わなかった事業者2,458施設について、各種手引書【様式及び記入例】を郵送し周知した。

開催日	研修内容	実施回数	受講者数
令和2年6月10日～ 令和3年3月12日	飲食店事業者向け(公民館等) 20か所	43回	392名
	組合等との連携で実施 6団体	10回	225名
	個別の事業者に対する研修会 4業者	5回	89名
合 計		58回	706名

③HACCP 導入サポートプログラム

業種別手引書に基づき、「一般衛生管理のための計画書と必要な手順書」、「工程管理のための計画書」及びその「記録書」の作成を支援するとともに、事業者による記録が1ヶ月程度継続していることをもって、事業終了とすることとした。令和2年度中、4施設について HACCP に沿った衛生管理の導入が完了した。

(2) 食品等事業者向け衛生講習会の実施

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19回実施した。

講習会区分		実施回数	受講者数
食品等事業者 向け衛生講習会	出前講習会 ^{注1}	7回	169名
	食品衛生責任者養成講習会 ^{注2}	3回	264名
	食品衛生責任者再研修会 ^{注3}	9回	640名
合計		19回	1,073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	飲食店のテイクアウト指導の取材
ラジオ放送によるもの	7回	食中毒予防、HACCP等
新聞広報によるもの	2回	夏の食中毒・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)	2回	夏期一斉、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2年度は、2施設が新規認証を取得し、認証施設は13施設となった。また、既認証施設の内1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、金沢市等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2年度は6件の相談があり、HACCPに沿った衛生管理や食品表示に関する事、食中毒予防に関する事等であった。

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2年度の監視指導計画の遂行に当たっては、新型コロナウイルス感染症の流行が大きく影響した。

令和2年度の監視実施率（監視指導計画に対する割合）は、99%であった。春先に営業を自粛する食品事業者が多く、例年行っている観光地関連の集中監視を控えた。一方で、配達やテイクアウトを積極的に行う飲食店が増加したため、該当する店舗へ重点的に立ち入り、食品の衛生的取り扱いについて注意喚起をおこなった。また、併せてHACCPに沿った衛生管理の周知及び導入支援を行った。

収去検査については、食品工場等の営業自粛による収去計画そのもの中止や、飲食店厨房等での拭取り検査が計画通りに進められなかったこと等から、実施率は69%であった。

食中毒は市内において5件発生し、内2件は家庭における、植物の毒やふぐ毒が原因であった。また3件は、飲食店で発生したアニサキスによる食中毒であった。これらへの対策として、マスコミを通じた市民への啓発や、刺身等の生食用の魚介類を提供する飲食店

の監視時には、必ずアニサキス食中毒の予防について注意喚起を行う等を行った。

市民を対象とした衛生講習会としては、学校等でのバザーを始め、ほとんどのイベントが中止になったため、講師の要請が減少した。

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、感染症対策に配慮しながら、市内の会場を借り HACCP 研修会を行った。また、令和3年に施行される「営業届出制度」の周知パンフレットを作成し、配付及び説明することで本制度への理解に努めた。

令和2年度は、細菌やウイルスによる食中毒事件の発生がなく、新型コロナウイルス対策が、結果的に食中毒対策につながったと考えられる。丁寧な手洗いや、食品の汚染に注意を払い清潔に取扱う等の基本的な対策が、食中毒予防には重要であることを、今後とも事業者へ強く指導していきたい。

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。併せて HACCP に沿った衛生管理が本格的に運用されることから、新法に沿った正しい許可制度の運用と、HACCP の導入確認及び指導を行っていく。