

令和3年度  
金沢市食品衛生監視指導計画実施結果報告書

令和4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 3 年 3 月に策定した「令和 3 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 3 年 4 月 1 日から令和 4 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。また、法改正に伴う新許可制度への切り替えに伴う検査を「E」として分類した。全体の計画立入件数 8,452 件に対し、結果は 7,133 件と 84% 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

改正前の食品衛生法（以下「旧法」と呼ぶ。）に基づく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	3,186	765
飲食店営業(仕出し屋・弁当屋)	B～D	221	115
飲食店営業(旅館)	B～D	103	36
飲食店営業(その他)	A～D	1,770	370
菓子(パンを含む。)製造業	A～D	884	323
乳処理業	B	1	1
乳製品製造業	B	8	5
魚介類販売業	A～D	258	807
魚介類競り売り営業	A～C	4	69
魚肉練り製品製造業	A～C	14	18
食品の冷凍または冷蔵業	A～C	37	34
かん詰またはびん詰食品製造業	B～C	23	14
喫茶店営業	B～D	166	63
あん類製造業	C～D	5	4
アイスクリーム類製造業	B～D	143	89
乳類販売業	A～D	0	205
食肉処理業	B～C	16	14
食肉販売業	A～D	221	842
食肉製品製造業	B	10	12

乳酸菌飲料製造業	B	1	1
食用油脂製造業	B～C	4	2
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	9
しょうゆ製造業	B～C	19	7
ソース類製造業	B～C	20	9
酒類製造業	B～C	8	0
豆腐製造業	B～C	16	12
麺類製造業	B～D	27	4
そうざい製造業	B～C	228	122
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	17	5
氷雪製造業	B～D	3	5
合計	-	7,438	3,963

改正後の食品衛生法（以下「新法」と呼ぶ。）に基づく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	A～E	959	987
調理の機能を有する自動販売機	A～D	1	1
食肉販売業	A～E	40	40
魚介類販売業	A～E	38	38
食肉処理業	B～E	1	1
菓子製造業	A～E	121	142
アイスクリーム類製造業	B～D	3	3
清涼飲料水製造業	B～E	2	2
水産製品製造業	A～E	9	9
氷雪製造業	B～E	2	2
みそ又はしょうゆ製造業	B～E	2	2
酒類製造業	B～C	1	1
豆腐製造業	B～E	3	3
麺類製造業	B～E	4	4
そうざい製造業	B～E	43	43
冷凍食品製造業	B～C	3	3
漬物製造業	B～C	8	8
密封包装食品製造業	B～E	8	9
食品の小分け業	B～E	3	3
合計	-	1,251	1,301

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	27	22
給食施設(病院・診療所)	B	54	0
給食施設(そ の 他)	C	257	0
食品製造業	C~D	426	0
その他 (中央市場許可不要施設数等)	A~D	2,339	1,845
合 計	-	3,103	1,867

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
- ・ 分類 E は、法改正に伴い施設基準の検査が必要な施設
- ・ 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。
- ・ 学校給食施設については、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)に基づく監視を行った。

【旧法の食品衛生監視票による監視】

(1) 不適事項

延べ不適項目数は225であった。また、最も不適の多かった業種は飲食店であり、59施設であった。不適が多かった内容は、「食品の回収等の責任体制、具体的な回収方法等の手順書の作成に関する事」、「食品の取扱い等に係る管理運営要領を作成し、従業員に対する周知徹底に関する事」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。

【新法の食品衛生監視票による監視（旧法許可施設）】

(1) 不適事項

延べ不適項目数は11,574であった。また、最も不適の多かった業種は飲食店であり、749施設であった。不適が多かった内容は、HACCP に関する全体的な事項であった。衛生管理計画や手順書、記録の作成や従業員の衛生教育について実施するよう指導した。

【新法の食品衛生監視票による監視（新法許可施設）】

(1) 不適事項

延べ不適項目数は549であった。また、最も不適の多かった業種は飲食店であり、24施設であった。不適が多かった内容は、HACCP に関する全体的な事項であった。衛生管理計画や手順書、記録の作成や従業員の衛生教育について実施するよう指導した。

## (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 17 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
17	7	10

## 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<sup>注</sup>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 <sup>注</sup>	検査項目数
	計画	実績			
枝肉切除検査（牛）	60	60	100%	—	240
枝肉切除検査（豚）	60	60	100%	—	240
動物用医薬品等残留物質検査（抗生物質）	140	140	100%	0	280
動物用医薬品等残留物質検査（合成抗菌剤等）	50	52	104%	0	76
動物用医薬品等残留物質検査（駆虫剤等）	20	20	100%	0	30
畜産物残留農薬検査 <sup>※</sup>	4	4	100%	0	683
合計	334	336	101%	0	1,549

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、鶏卵については、衛生指導課で収去し、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	0	36	44
乳及び乳製品（細菌・理化学検査）	6	6	100%	0	-	11	11
魚肉練製品（細菌・添加物検査）	10	10	100%	0	0	20	50
冷凍食品（細菌検査）	8	8	100%	0	0	16	-
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	120	86%	-	9	569	-
野生鳥獣肉（細菌検査）	3	3	100%	-	-	12	-
合計	191	171	90%	0	9	680	167

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

9 検体が不適であった。全て HACCP 検証のための検査（細菌検査）によるものであり、菓子類や弁当で食中毒菌の検出や、細菌数の基準値超過が見られた。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。

### (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	31	78%	0	6	93	-
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	-	-	14, 100

輸入柑橘類（添加物検査）	10	9	90%	0	-	-	72
合 計	130	119	92%	0	6	129	14,332
						14,461	

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。[-]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

6検体が不適であった。全て生食用魚介類（細菌検査）によるものであり、細菌数の基準値超過が見られた。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。

#### (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	-	-	4,230
輸入加工食品（添加物検査）	15	15	100%	0	-	-	71
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	100	-
市内観光施設の拭き取り（細菌検査）	48	48	100%	-	-	144	-
HACCP 検証のための検査（細菌検査）	70	60	86%	-	-	180	-
食器用器具・容器包装（理化学検査※）	5	5	100%	0	-	-	40
合 計	191	181	95%	0	0	478	4,341
						4,819	

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。[-]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

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11件の食中毒事件が発生し、患者数は65名であった（前年度：5件、9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、調査結果に基づいて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	R3. 6. 14	魚介類販売業	6月14日に提供した食事	アニサキス	1
2	R3. 6. 23	魚介類販売業	6月22日に提供した食事	アニサキス	1
3	R3. 6. 28	魚介類販売業	6月27日に提供した食事	アニサキス	1
4	R3. 9. 1	飲食店営業 (一般食堂)	9月1日に提供した食事	黄色ブドウ球菌	14
5	R3. 11. 6	家庭	11月6日に喫食したツキヨタケ (推定)	植物性自然毒	4
6	R3. 12. 4	飲食店営業 (レストラン)	12月4日に提供した食事	カンピロバクター	34
7	R4. 1. 7	飲食店営業 (すし屋)	1月7日に提供した食事	アニサキス	1
8	R4. 1. 8	飲食店営業 (料理店)	1月8日に提供した食事	アニサキス	1
9	R4. 3. 8	飲食店営業 (一般食堂)	3月7日に提供した食事	ノロウイルス	6
10	R4. 3. 13	飲食店営業 (すし屋)	3月10日に提供した食事	アニサキス	1
11	R4. 3. 14	飲食店営業 (料理店)	3月13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9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
岐阜市	はっ酵乳	異 物
宮城県	和生菓子	表示違反

##### (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、製造所等が他自治体にあるもの3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
大阪府	魚介類加工品	変色
下関市	佃煮	異物混入
兵庫県	冷凍食品	異物混入

##### (3) 法に基づく自主回収の届出

食品衛生法第58条に基づく自主回収の届出が1件、食品表示法第10条に基づく自主回収の届出が1件あった。国の食品衛生申請等システムを使用し、厚生労働省へ報告を行い、全国へ公表された。

#### 5 市民からの食品等の苦情・相談

60件の申し出があり、有症苦情が多く寄せられた。(前年度：55件)

苦情内容		件数
有症苦情		26
食 品 に 関 す る 苦 情	異物混入（虫体）	0
	異物混入（虫体以外）	8
	腐敗・変敗	0
	表示不良	3
	その他	5
施設の衛生に対する苦情		12
その他		6
合 計		60

### (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 26 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での食事が原因との断定はできなかった。

### (2) 食品に関する苦情

食品に関する苦情が 16 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 6 件のうち 2 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、営業者に対し法律違反をしないよう、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 3 年度は書面開催とし、前年度の実績報告及び令和 3 年度の実施計画について情報共有を行うとともに、金沢市ホームページに掲載した。

### (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」の提出はなかった。

### (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 4 年 2 月に開催した。

開催日	議 事
令和 4 年 2 月 4 日	最近の食中毒事件について 令和 2 年度金沢市食品衛生監視指導計画の実施結果について 令和 4 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、リーフレットを作成した。

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」等を使用し、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	36名

### (2) 文化祭・学園祭の事前食品衛生講習会

高校及び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	2回	849名※
合 計	2回	849名※

※オンラインによる受講を含む。

### (3) パブリックコメントの実施

「令和4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4年度金沢市食品衛生監視指導計画(案)	令和4年2月21日～3月22日

## 8 食品等事業者の自主衛生管理の推進

### (1) 届出業種に該当する事業者の把握及び届出制度の周知

新たに創設された営業届出制度について周知するため、データ業者から食品等事業者に関するデータを購入し、対象となる事業者へ営業届出制度の手引きを411施設へ郵送した。また、病院や社会福祉施設、保育園などの給食施設についても同様に営業届出制度の手引きを294施設へ郵送した。また、市役所関係各課に依頼し、所管する施設への周知を行った。

### (2) 法改正・条例改正等に関する周知

許可や施設基準の主な改正点、届出制度の新設、HACCPに沿った衛生管理、食品衛生責任者の専任、電子申請システム及び衛生監視票(採点票)等、令和3年6月以降、新しく運用されている制度についてまとめたリーフレットを15,000部作成した。すでに新法の許

可を取得した 983 施設に郵送するとともに、それ以降は許可更新案内時に順次郵送して周知を行っている。その他、石川県生活衛生協同組合、石川県調理師会など食品関連事業者 15 団体及び衛生監視票(採点票)請求履歴のある 103 施設に対して、通知文書を発出した。

また、市役所関係各課へ臨時・露店営業許可制度の創設周知のため、庁内の電子掲示板を用いて周知を行った。

### (3) 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 26 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 <sup>注1</sup>	13 回	203 名
	食品衛生責任者養成講習会 <sup>注2</sup>	3 回	275 名
	食品衛生責任者再研修会 <sup>注3</sup>	10 回	714 名
合 計		26 回	1,192 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）。

### (4) 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	営業届出制度
ラジオ放送によるもの	6 回	食中毒予防、法改正
新聞広報によるもの	3 回	許可・届出制度、夏の食中毒予防、ノロウイルス食中毒予防
一斉監視の際の資料提供によるもの (テレビ・新聞等)	1 回	夏期一斉監視
合 計	11 回	

### (5) 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、8月に食品衛生功労者5名及び優良施設5施設に対して市長表彰を行った。

### (6) 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

#### (7) 金沢市自主衛生管理認証制度

既認証施設の内 1 施設が認証を更新し、2 施設が認証を辞退した。令和 3 年度末時点で認証施設は 11 施設である。

### 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 3 年度は 4 件の相談があり、食品衛生責任者に関すること及び新法の届出に関すること等であった。

### 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 3 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 3 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、施設監視、事業者や一般市民向け各種依頼研修会など、人と接触をせざるをえない業務について、計画どおり実施することが困難であった。

令和 3 年度の監視実施率（監視指導計画に対する割合）は、84%であった。コロナウイルス流行に伴い、感染防止や感染症対策業務への応援のため、中央卸売市場への早朝監視回数を減らした。一方、食品衛生法改正に伴う許可制度の改正に伴い、全ての許可更新施設について現場に立入り、新しい施設基準への対応状況や HACCP に沿った衛生管理の実施確認を行った。

収去検査については、新型コロナウイルス感染症の流行時期に 3 回中止したが、対象施設や実施時期を工夫することにより、収去実施率は 95%と大きな落ち込みは無かった。

食中毒は市内で 11 件発生し、内 1 件は家庭における植物性自然毒を原因とする食中毒であった。また 7 件は、鮮魚販売店や飲食店等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っ

た。本年に入りアニサキスによる食中毒が増加したことから、3月に石川県と連名で、水産事業者やスーパーマーケット事業者の関係団体等へ、注意喚起の文書を発出すると共に、市内の飲食店に対しても市独自で注意喚起の文書を発出した。9月には黄色ブドウ球菌による食中毒が高齢者社会福祉施設で発生し、食中毒との因果関係は不明だが、患者のうちお一人が救急搬送後お亡くなりになった。また12月にはカンピロバクターによる食中毒が結婚式場で発生し、患者数34名と、カンピロバクター食中毒としては大規模な事例となった。これらの食中毒の調査により得られた様々な教訓を、今後の監視や食中毒・苦情への対応に応用していきたい。

令和3年6月より改正食品衛生法が完全施行され、営業届出制度及び新たな営業許可制度の運用が開始された。また、HACCPに沿った衛生管理が本格的に義務化されたことから、引き続き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る。