

令和4年度
金沢市食品衛生監視指導計画実施結果報告書

令和5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 4 年 3 月に策定した「令和 4 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 4 年 4 月 1 日から令和 5 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 5,957 件に対し、結果は 5,903 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

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	2,641	492
飲食店営業(仕出し屋・弁当屋)	B～D	186	72
飲食店営業(旅館)	B～D	95	40
飲食店営業(その他)	A～D	1,416	321
菓子(パンを含む。)製造業	A～D	719	225
乳処理業	B	1	1
乳製品製造業	B	8	8
魚介類販売業	A～D	201	552
魚介類競り売り営業	A～C	4	70
魚肉練り製品製造業	A～C	14	8
食品の冷凍または冷蔵業	A～C	29	27
かん詰またはびん詰食品製造業	B～C	20	15
喫茶店営業	B～D	121	36
あん類製造業	C～D	4	2
アイスクリーム類製造業	B～D	110	54
食肉処理業	B～C	15	7
食肉販売業	A～D	176	627
食肉製品製造業	B	7	8
乳酸菌飲料製造業	B	1	1
食用油脂製造業	B～C	2	0

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	17	4
しょうゆ製造業	B～C	18	4
ソース類製造業	B～C	16	9
酒類製造業	B～C	6	3
豆腐製造業	B～C	11	10
麺類製造業	B～D	24	8
そうざい製造業	B～C	204	92
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	2
清涼飲料水製造業	B～C	14	9
氷雪製造業	B～D	3	7
合計	-	6,087	2,714

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～D	1,922	1,287
調理の機能を有する自動販売機	A～D	3	2
食肉販売業	A～D	61	55
魚介類販売業	A～D	61	123
食肉処理業	B～D	1	0
菓子製造業	A～D	235	172
アイスクリーム類製造業	B～D	6	3
乳製品製造業	B～D	1	1
清涼飲料水製造業	B～D	6	6
食肉製品製造業	B～D	5	6
水産製品製造業	A～D	16	19
氷雪製造業	B～D	2	0
みそ又はしょうゆ製造業	B～D	5	4
酒類製造業	B～C	4	3
豆腐製造業	B～D	6	6
麺類製造業	B～D	6	3
そうざい製造業	B～D	97	90
冷凍食品製造業	B～C	6	7
漬物製造業	B～C	14	7
密封包装食品製造業	B～D	12	5
食品の小分け業	B～D	7	8
合計	-	2,476	1,807

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)
魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）	D	280	117
食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	D	355	156
乳類販売業	D	771	156
氷雪販売業	D	5	1
カップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	D	584	75
弁当販売業	D	31	12
野菜果物販売業	D	141	409
米穀類販売業	D	25	0
通信販売・訪問販売による販売業	D	10	1
コンビニエンスストア	D	214	39
百貨店、総合スーパー	D	103	50
自動販売機による販売業（カップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）を除く。）	D	162	12
その他の食料・飲料販売業	D	440	175
添加物製造・加工業（法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。）	D	8	1
いわゆる健康食品の製造・加工業	D	2	0
コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）	D	40	10
農産保存食料品製造・加工業	D	32	4
調味料製造・加工業	D	16	6
糖類製造・加工業	D	0	0
精穀・製粉業	D	5	1
製茶業	D	12	1
海藻製造・加工業	D	3	1
卵選別包装業	D	0	0
その他の食料品製造・加工業	D	43	14
行商	D	3	0
集団給食施設	B～D	187	140
器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。）	D	7	0
露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	D	0	0
その他	D	3	0
合計	-	3,482	1,381

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	0
合計	-	2	1

- ・ 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。
- ・ 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。

(1) 不適事項

(7) 旧法許可施設

延べ不適項目数 13,445 であった。また、最も不適が多かった業種は飲食店であり、644 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。

(4) 新法許可施設

延べ不適項目数は 9,588 であった。また、最も不適が多かった業種は飲食店であり、484 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 10 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
10	3	7

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			
枝肉切除検査（牛）	60	60	100%	—	180
枝肉切除検査（豚）	60	60	100%	—	180
動物用医薬品等残留物質検査（抗生物質）	140	140	100%	0	140
動物用医薬品等残留物質検査（合成抗菌剤等）	50	54	108%	0	156
動物用医薬品等残留物質検査（駆虫剤等）	20	20	100%	0	40
畜産物残留農薬検査 [※]	4	4	100%	0	522
合 計	334	338	102%	0	1,218

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、衛生指導課で取去し、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	0	36	29
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	10	100%	0	0	20	47
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	—	—	59
HACCP 検証のための検査（細菌検査）	140	137	98%	—	7	665	—
野生鳥獣肉（細菌検査）	3	3	100%	—	—	12	—
合 計	191	188	99.8%	0	7	767	159

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

7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、麺類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	34	85%	0	3	102	-
生食用かき貝（細菌検査・ウイルス※）	10	8	80%	0	0	32	-
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	8	80%	1	-	-	64
合 計	130	120	92%	1	3	134	14, 324
						14, 458	

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

1 件が違反であった。輸入柑橘類（添加物検査）によるものであり、輸入グレープフルーツより、基準値を超過する防ばい剤が検出された。直ちに販売を中止するよう荷受事業者へ指導するとともに、輸入者を管轄する東京都へ通報した。

(4) 不適の内容及び措置

3 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	16	107%	0	-	-	79
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	18	90%	0	0	72	-
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	70	100%	-	-	220	-
食品用器具・容器包装（理化学検査※）	5	5	100%	0	-	-	40
合 計	191	190	99%	0	0	490	4,349
						4,839	

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6件の食中毒事件が発生し、患者数は22名であった（前年度：11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。

No.	発 生 年月日	原因施設	原因食品	病因物質	患者数
1	R4. 4. 1	飲食店営業 (すし屋)	3月31日に提供した 刺身盛り合わせ	アニサキス	1
2	R4. 7. 27	飲食店営業	7月22日に提供した食事	カンピロバクター・ ジェジュニ	2
3	R4. 10. 14	飲食店営業 (焼肉)	10月12日に提供した食事	カンピロバクター・ ジェジュニ	3

4	R4.10.15	飲食店営業	10月15日に提供した食事	黄色ブドウ球菌	10
5	R5.2.8	飲食店営業	2月7日に提供した食事	ノロウイルスGII	5
6	R5.2.14	飲食店営業 (料理店)	2月14日に提供したたたき (サバ)	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8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	小麦粉	異物混入
東京都	麺類	カビの発生

(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1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
石川県	そうざい	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2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

90 件の申し出があり、有症苦情が多く寄せられた。(前年度：60 件)

苦情内容		件数
有症苦情		40
食品に関する苦情	異物混入（虫体）	4
	異物混入（虫体以外）	7
	腐敗・変敗	3
	表示不良	8
	その他	13
施設の衛生に対する苦情		12
その他		3
合 計		90

(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 40 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 35 件あり、このうち異物混入が 11 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 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

営業施設に対して、登録されている食品衛生管理者の勤務実態がないのではないかとの通報があった。直ちに営業実態を確認し、勤務記録を作成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) 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。

(2) 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 5 年 2 月に開催した。

開催日	議 事
令和5年2月3日	最近の食中毒事件について 令和3年度金沢市食品衛生監視指導計画の実施結果について 金沢市食品衛生自主衛生管理認証制度の廃止について 令和5年度金沢市食品衛生監視指導計画（案）について

(3) 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）	4回	93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	30名
合 計	2回	30名

(3) パブリックコメントの実施

「令和5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5年度金沢市食品衛生監視指導計画(案)	令和5年2月14日～3月15日

8 食品等事業者の自主衛生管理の推進

(1) 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33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}	18回	180名
	食品衛生責任者養成講習会 ^{注2}	3回	236名
	食品衛生責任者再研修会 ^{注3}	12回	514名
合 計		33回	930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）。

(2) 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	食中毒予防
ラジオ放送によるもの	8回	食中毒予防
新聞広報によるもの	2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)	2回	夏期一斉監視、年末一斉監視
動画配信によるもの	2回	食中毒予防
合 計	15回	

(3) 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4名及び優良施設6施設に対して市長表彰を行った。

(4) 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

(5) 金沢市自主衛生管理認証制度

新たに1施設が認証を新規取得、既認証施設の内6施設が認証を更新し、1施設が認証を辞退した。令和4年度末時点で認証施設は12施設となった。

また、HACCP に沿った衛生管理の義務化を踏まえ、本制度がその役割を終えたものと判断し、本制度を令和5年4月1日付けで廃止した。

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4年度は事業者等からの相談は無かった。

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4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4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流行の影響は少なくなり、概ね計画のとおり監視指導を実施できた。令和4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。収去検査についても同様であり、収去実施率（監視指導計画に対する割合）は99%と概ね計画のとおり実施できた。

食中毒は市内で6件発生した。うち2件はアニサキス食中毒で、いずれも飲食店での刺身や寿司の喫食によるものであった。カンピロバクター食中毒も2件発生し、いずれも焼き鳥店で鶏肉を喫食していた。また、ノロウイルス食中毒と黄色ブドウ球菌食中毒も飲食店にて1件ずつ発生した。

アニサキスについては近年全国的にも発生件数が多く、引き続き生食用魚介類を提供する施設に対して注意喚起を行って行く必要がある。カンピロバクターについても同様に、焼肉や焼鳥を提供する飲食店に対して注意喚起を行って行く必要がある。黄色ブドウ球菌食中毒は飲食店の調理する弁当にて発生し、患者数10名の集団食中毒となった。店舗の規模に合わない大量の注文を受け、前日調理を行ったことや、調理後の放冷場所が不足していたことなどが主な要因であった。飲食店での弁当の大量調理には注意が必要である。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、HACCP に沿った衛生管理が義務化された。ある程度以上の規模の施設では、事業者が主体的に HACCP の考え方を取り入れた衛生管理に取り組んでいくケースや、さらに高度な衛生管理を目指して民間企業や事業者団体による HACCP の第3者認証を取得するケースもある。一方、飲食店や小規模の施設ではまだまだ HACCP を実施できている施設は少ないため、引き続き粘り強く指導していくとともに、HACCP を実施する施設を増やすための方法を検討していく。