

令和5年度  
金沢市食品衛生監視指導計画実施結果報告書

令和6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 5 年 3 月に策定した「令和 5 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 5 年 4 月 1 日から令和 6 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 5,489 件に対し、結果は 5,520 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

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	2,060	434
飲食店営業(仕出し屋・弁当屋)	B～D	146	79
飲食店営業(旅館)	B～D	76	37
飲食店営業(その他)	A～D	1,071	290
菓子(パンを含む。)製造業	A～D	577	199
乳 処 理 業	B	0	1
乳製品製造業	B	6	4
魚介類販売業	A～D	160	343
魚介類競り売り営業	A～C	3	31
魚肉練り製品製造業	A～C	12	13
食品の冷凍または冷蔵業	A～C	27	15
かん詰またはびん詰食品製造業	B～C	16	6
喫茶店営業	B～D	97	32
あん類製造業	C～D	4	3
アイスクリーム類製造業	B～D	88	42
食 肉 処 理 業	A～D	14	10
食 肉 販 売 業	B	150	330
食肉製品製造業	B	6	7
乳酸菌飲料製造業	B～C	0	1
食用油脂製造業	B	2	1

マーガリン又はショートニング製造業	B～C	1	0
みそ製造業	B～C	15	5
しょうゆ製造業	B～C	17	5
ソース類製造業	B～C	13	6
酒類製造業	B～C	5	2
豆腐製造業	B～D	10	5
麺類製造業	B～C	20	3
そうざい製造業	C～D	170	85
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～C	3	1
清涼飲料水製造業	B～D	9	2
氷雪製造業		3	4
合 計		4,781	1,996

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	3,067	1,654
調理の機能を有する自動販売機	A～D	10	12
食肉販売業	A～D	91	72
魚介類販売業	A～D	104	142
魚介類競り売り営業	B	1	1
乳処理業	B	2	2
食肉処理業	B～D	2	2
菓子製造業	A～D	388	241
アイスクリーム類製造業	B～D	8	3
乳製品製造業	B～D	4	3
清涼飲料水製造業	B～D	14	12
食肉製品製造業	B～D	6	5
水産製品製造業	A～D	25	18
氷雪製造業	B～D	2	0
みそ又はしょうゆ製造業	B～D	7	5
酒類製造業	B～C	5	2
豆腐製造業	B～D	8	6
麺類製造業	B～D	9	3
そうざい製造業	B～D	148	97
複合型そうざい製造業	B	1	3
冷凍食品製造業	B～C	7	7
漬物製造業	B～C	29	19
密封包装食品製造業	B～D	22	17
食品の小分け業	B～D	14	12
合 計	-	3,974	2,338

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	245	77
食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	D	318	107
乳類販売業	D	704	164
氷雪販売業	D	4	0
コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	D	715	99
弁当販売業	D	35	16
野菜果物販売業	D	145	217
米穀類販売業	D	26	0
通信販売・訪問販売による販売業	D	13	0
コンビニエンスストア	D	216	44
百貨店、総合スーパー	D	110	56
自動販売機による販売業（コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）を除く。）	D	190	23
その他の食料・飲料販売業	D	499	228
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	10	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	50	9
農産保存食料品製造・加工業	D	47	4
調味料製造・加工業	D	23	8
糖類製造・加工業	D	0	0
精穀・製粉業	D	5	1
製茶業	D	20	4
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	46	10
行商	D	5	0
集団給食施設	B～D	199	116
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	8	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	1
合 計	-	3,641	1,186

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	0
合計	-	1	0

- ・ 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。

【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 7,866 であった。また、最も不適が多かった業種は飲食店であり、219 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 13,190 であった。また、最も不適が多かった業種は飲食店であり、714 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 9 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
9	4	5

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、豚の枝肉から切除法により採取した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%	—	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	280
動物用医薬品等残留物質検査（合成抗菌剤等）	50	50	100%	0	98
動物用医薬品等残留物質検査（駆虫剤等）	20	20	100%	0	34
畜産物残留農薬検査 <sup>※</sup>	4	4	100%	0	750
合 計	334	334	100%	0	1,522

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取去検査を行った。

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	36	34
乳及び乳製品（細菌・理化学検査）	6	6	100%	0	—	10	7
魚肉練製品（細菌・添加物検査）	10	10	100%	0	0	20	36
冷凍食品（細菌検査）	8	7	88%	0	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	—	—	46
HACCP 検証のための検査（細菌検査）	140	140	100%	—	15	680	—
野生鳥獣肉（細菌検査）	3	3	100%	—	—	12	—
合 計	191	190	100%	0	16	778	135

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。

### (1) 不適の内容及び措置

16 検体が不適であった。1 件は食肉製品、他 15 件は HACCP 検証のための検査（細菌検査）について指導基準不適が見られた。食肉製品や菓子類、弁当、豆腐、めん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%	1	2	102	-
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	8	80%	0	-	-	64
合計	130	121	93%	1	2	138	14,324
							14,462

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

1 件が違反であった。生食用魚介類（細菌検査）について、輸入生食用開き赤貝より、規格基準を超過する腸炎ビブリオが検出された。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、輸入者を管轄する静岡県へ通報した。

### (1) 不適の内容及び措置

2 検体が不適であった。いずれも生食用魚介類（細菌検査）について、細菌数の指導基準超過が見られた。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	18	120%	0	-	-	101
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%	1	-	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%	-	-	210	-
食器用器具・容器包装（理化学検査※）	5	6	120%	0	-	-	42
合 計	191	193	101%	1	0	480	4,373
						4,853	

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

1 件が違反であった。生食用かき貝（細菌検査・ウイルス）について、生食用かき貝（むき身）より、規格基準を超過する細菌数が検出された。検査結果が判明した際にはすでに消費期限を超過しており、販売店に対し商品の温度管理を徹底するよう指導した。

#### (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 4 件の食中毒事件が発生し、患者数は 17 名であった（前年度：6 件、22 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	R5. 7. 13	魚介類販売業	7 月 12 日に喫食したクルマダイ刺身	アニサキス	1
2	R5. 10. 2	飲食店営業	10 月 2 日に提供した刺身（サンマ、ヒラメ等）	アニサキス	1

3	R6. 2. 10	飲食店営業 (レストラン)	2月10日に提供した食事	黄色ブドウ球菌	12
4	R6. 2. 23	飲食店営業	2月21日に提供した食事	ノロウイルス	3

(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7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は無かった。

(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
茨城県	即席めん	異物混入
福井市	そうざい	異物混入
埼玉県	菓子	異味異臭

(3) 法に基づく自主回収の届出

食品表示法第10条に基づく自主回収の届出が2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

82件の申し出があり、有症苦情が多く寄せられた。(前年度：90件)

苦情内容		件数
有症苦情		41
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	3
	表示不良	5
	その他	6
施設の衛生に対する苦情		16

その他	2
合 計	82

**(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 41 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 23 件あり、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 16 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**

営業許可を取得せずに営業しているのではないかと、との通報が 2 件あった。直ちに営業実態を確認し、許可を取得するよう指導した。

**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 11 月及び令和 6 年 2 月に開催した。

開催日	議 事
令和 5 年 11 月 30 日	最近の食中毒事件について 令和 4 年度金沢市食品衛生監視指導計画の実施結果について その他（市内食品事業者における HACCP 導入率向上を目指して）
令和 6 年 2 月 1 日	令和 6 年度金沢市食品衛生監視指導計画（案）について その他（令和六年能登半島地震に関する情報等）

**(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）	7回	148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	3回	239名

### (3) パブリックコメントの実施

「令和6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。市民からの意見はなかったため、その旨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6年度金沢市食品衛生監視指導計画(案)	令和6年2月22日～3月22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25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>	10回	243名
	食品衛生責任者養成講習会 <sup>注2</sup>	3回	340名
	食品衛生責任者再研修会 <sup>注3</sup>	12回	600名
合 計		25回	1,183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。

オンラインによる受講を含む。

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	2 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	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
合 計	14 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、食品等事業者へ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

## 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5年度は2件の相談があり、食品の温度管理に関する事及び事業者の相談状況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5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5年度の監視実施率（監視指導計画に対する割合）は、101%であった。収去検査についての収去実施率（監視指導計画に対する割合）は99%であり、いずれも概ね計画のとおり実施できた。

食中毒は市内で4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。また、黄色ブドウ球菌食中毒とノロウイルス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。黄色ブドウ球菌食中毒は飲食店の調理する宴会料理を原因として発生し、患者数12名の集団食中毒となった。盛り付け時の手袋使用や布巾の使用を適切に行っていなかったことなどが主な要因であった。ノロウイルス食中毒については、従業員の体調チェックを適切に行っていなかったことが一番の要因であったが、手洗いや手袋の使用方法についても問題点が見られたため、適切に行うよう改善指導を行った。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、HACCPに沿った衛生管理が義務化されてから3年近くが経過した。ある程度以上の規模の施設では、事業者が主体的に手引書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の第三者認証を受けるケースも増えてきている。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引き続き検討していく。