

令和5年度金沢市食品衛生監視指導計画の実施結果について

毎年、食品の安全性の確保を図るため、食品衛生監視指導計画を策定し、食品事業者への監視指導等を行っている。令和5年度の指導結果をとりまとめたので、その概要を報告する。

1 食品営業施設等の立入検査

() 内は令和4年度の件数

計画立入件数	立入件数実績	指導施設数
5,489 件 (5,957 件)	5,520 件 (5,902 件)	933 施設 (910 施設)

- 指摘の多かった業種 飲食店営業
- 主な指導内容 衛生管理計画や手順書、記録の作成を行うこと
従業員の衛生教育を行うこと

2 食品等の検査

() 内は令和4年度の件数

計画検体数	実施検体数	検査結果
846 検体 (846 検体)	838 検体 (834 検体)	※基準値超過2件 (1件)

- ※ 生食用かき貝について細菌数の基準値超過があった。
生食用魚介類について腸炎ビブリオの基準値超過があった。

3 食中毒の発生状況

() 内は令和4年度の件数

事件数	患者数	原因物質	原因施設
4件 (6件)	17名 (22名)	アニサキス 2件 2名	飲食店 1件、魚介類販売店 1件
		黄色ブドウ球菌 1件 12名	飲食店 1件
		ノロウイルスGII 1件 3名	飲食店 1件

4 市民からの苦情相談状況

() 内は令和4年度の件数

相談件数 総数	内 訳			
	食品に関する苦情 (異物混入、腐敗等)	飲食に伴う下痢・ 嘔吐等の発症	施設や従業員の 衛生状態	その他
82件 (90件)	23件 (30件)	41件 (40件)	16件 (13件)	2件 (7件)

5 市民、事業者への啓発及び講習会

対 象	内 容	方法等	回数・対象人数
市 民	食品衛生依頼講習会	公民館等	8回・178名
		大学 学園祭実行委員会	2回・209名
事業者	HACCP研修会等	ホテル、中央市場事業者等	11回・243名