

## 平成31年度鳥取県東部圏域食品衛生監視指導計画の実施結果

### 第1 計画の実施

#### (1) 期間

平成31年4月1日から令和2年3月31日まで

#### (2) 根拠法令

- ・食品衛生法（昭和22年法律第233号）
- ・食品表示法（平成25年法律第70号）
- ・米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（平成21年法律第26号。以下「米トレーサビリティ法」という。）
- ・と畜場法（昭和28年法律第114号）
- ・食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）
- ・不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号。以下「景品表示法」という。）
- ・鳥取県知事の権限に属する事務の処理の特例に関する条例（平成11年鳥取県条例第35号）
- ・鳥取県食品衛生条例（平成27年鳥取県条例第16号）
- ・鳥取市食品衛生条例（平成29年鳥取市条例第65号。以下「条例」という。）

### 第2 監視指導の実施体制

#### (1) 実施機関

鳥取市保健所は、食品衛生に係る事業方針の決定及び関係機関との連絡調整を行う他、試験研究機関等と協力連携を行い食品取扱施設の監視指導を行った。

#### (2) 関係機関との連携

広域流通食品であって違反食品及び不良食品等の流通に関して国・県及び関係自治体と相互に連携して監視指導を行った他、研修及び講習会に参加し情報交換を行った。

### 第3 監視指導の内容

#### (1) 食品衛生に関する監視指導

##### ア 立入検査

食品取扱施設の監視指導を実施し、施設の衛生管理の向上に努めた。監視対象施設全体では、年間監視指導目標回数3060回に対し、4070回の監視を実施した。

食品衛生法違反施設、食中毒のリスクが高い施設及び広域流通食品を製造する施設に対しては、特に重点的な監視指導を行った。また、異物混入防止対策を重点監視項目とし、大量調理施設や給食施設に対して重点的に指導した。重点監視対象施設は、年間監視指導目標回数322回に対し、385回の監視を実施した。詳細は、別紙1のとおり。

##### イ 営業許可数

食品衛生法第52条に基づく営業許可（新規及び更新）について、986件の施設の事前調査をして営業許可証を交付した。

ウ 食品衛生法違反への対応

食品衛生法の違反件数は、以下のとおりであった。主な違反内容は、食中毒、異物混入等の第6条違反などであった。違反行為を行った事業者に対して的確な指導及び改善確認を行った。

令和元年度（H31. 4. 1～R2. 3. 31）

	許可施設	不要許可施設
行政処分	1件 (営業停止処分)	0件
行政指導	3件 (文書による指導)	0件

エ 食中毒予防対策

カンピロバクター、ノロウイルス及びアニサキス等の食中毒予防について、食品事業者及び消費者に対して機会をとらえて重点的に予防啓発を行った。

(2) 食品表示に関する監視指導

ア 立入検査及び指導件数

立入件数	指導件数
615件 ※件数は事業者数	56件 (うち、文書による指導1件)

イ 相談対応等

鳥取市保健所で447件の食品表示に係る相談対応を行った。

米及び米加工品を取り扱う事業者に対して、米トレーサビリティ法に基づく取引記録の作成・保存及び産地情報の伝達について指導を行った。

また、法改正に対応する食品表示に関する講習会を10回開催し、413人の参加があった。

(3) 一斉監視

食中毒のリスクが高くなる夏期と食品の流通量が多くなる年末に一斉監視を行い、大量調理施設への重点的な監視指導や流通食品の表示の監視指導を行った。

(4) 収去検査

主に県内の流通食品について、食品の安全性確保を目的に、収去検査を行った。検査結果は、別紙2のとおり。

ア 規格基準及び食品添加物の検査

145検体を収去した結果、規格基準違反2検体（アイスクリーム2件）、衛生規範不適合が3検体（洋生菓子3件）あり、改善指導を行った。

イ 残留農薬及び動物用医薬品の検査

県内農産物15検体及び輸入農産物9検体について、残留農薬の検査を行い、適合だった。

鶏卵3検体、はちみつ2検体について、動物用医薬品の検査を行ったが、検出されたものはなかった。

ウ 重金属の検査

玄米2検体について、カドミウムの検査を行ったが、検出されたものはなかった。

器具及び容器包装3検体について、鉛の検査を行ったが、検出されたものはなかった。

#### エ 適正表示の検査

加工食品 11 検体について、着色料及びアレルギーの検査を行い、表示の適否の検査を行ったところ、いずれも適正であった。

#### (5) 魚介類の水銀検査

魚介類 8 検体について、水銀の検査を行ったが、暫定基準値を超えたものはなかった。

#### (6) 食中毒対応

食中毒発生時に原因施設に対する調査、行政処分等を実施した。

また、食中毒の発生リスクの高い施設について、重点的な監視指導を行うとともに食中毒注意報の発令及び食中毒予防のパンフレットの配布を行った。

令和元年食中毒の発生状況 (H31. 1. 1~R1. 12. 31、詳細は別紙 3 のとおり)

発生件数	患者数	死者数	食中毒注意報発令回数
3 件	32 人	0 人	8 回 (36 日)

#### (7) 苦情報告対応

条例で食品事業者には義務づけられた消費者等からの苦情に関する報告については、以下のとおり報告があり必要な調査・指導を行った。

苦情内容	件数
異物混入 (金属、ガラス等の硬質異物)	1 件
異物混入 (プラスチック等)	2 件
異物混入 (その他)	1 件
化学物質混入	0 件
健康被害 (自己申告含む)	12 件
その他	0 件
合計	16 件

### 第 4 自主衛生管理の推進

#### (1) 食品事業者による自主衛生管理の推進

食品衛生責任者講習会などにおいて、HACCP に沿った衛生管理手法の普及や食中毒予防について啓発を行い、自主衛生管理の向上を図った。また、事業者からの食品の表示相談にも対応した。

生食肉を取り扱う施設に設置が義務付けられている認定生食用食肉取扱者の講習も行った。

#### (2) HACCP に取り組む食品等事業者への支援

食品衛生法が改正され、原則全ての食品等事業者には「HACCP に基づく衛生管理」または「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかが義務付けられたことに伴い、HACCP の普及啓発に加えて、早期導入を目指す事業者を支援した。

##### ア HACCP 導入支援講習会の開催

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に取り組む事業者を対象とした業種別の講習会を厚生労働省が公表した手引書を用いて 24 回開催し、593 名の参加があった。

##### イ 鳥取県 HACCP 適合施設認定制度の活用

鳥取県の行う HACCP 適合施設の認定を受ける事業者について助言を行い、6 施設 8 業種が認定を受けた。

### (3) 関係団体等との連携

一般社団法人鳥取県食品衛生協会と連携して、食品衛生責任者講習会（養成・定期）を開催し、条例に定める公衆衛生上の措置基準や食品衛生の基礎知識について普及啓発するとともに、食品衛生推進員によるHACCP導入確認検査を実施し、事業者のHACCP導入後の運用をフォローアップした。

また、鳥取県及び4町（岩美町、若桜町、智頭町、八頭町）と連携し、食中毒注意報の発令時又は食中毒が多発する時期に住民への注意喚起を行った。

## 第5 情報提供及び意見交換

### (1) リスクコミュニケーションの実施

#### ア 食の安全推進会議への参画

学識経験者、生産者、販売者及び消費者の代表である委員12名で構成される食の安全推進会議に出席し、監視指導計画の報告及び意見の徴収を行った。

#### イ 食品衛生月間におけるイベントの開催等

鳥取食品衛生協会と連携して、食品販売店において、手洗い講習会を実施した他、一日保健所長の委嘱等を開催し、買い物客に対し食中毒予防の注意喚起を行った。

#### ウ 消費者を対象としたリスクコミュニケーション

消費者団体と連携し、12月に消費者を対象としたリスクコミュニケーションを開催した。テーマはゲノム編集食品とし、参加者12名と意見交換を行った。

### (2) 消費者への情報提供

食中毒予防について、管轄内の町と連携して市町の広報に掲載した他、CATV、ラジオを通じて啓発を行った。

また、適宜ホームページによる情報提供及びパンフレットの配布（2,000部）を行った。

## 第6 人材の育成及び資質の向上

### (1) 食品衛生監視員に対する講習会の実施

以下の研修会に食品衛生監視員を参加させ、最新の知見や技術の習得に努めた。

#### ア 食品安全行政講習会（5/27-5/28 厚生労働省）

#### イ 鳥取県食品衛生監視員研修会（7/10 鳥取県）

#### ウ HACCP指導者養成研修会（10/2-10/4 厚生労働省）

#### エ 全国食品衛生監視員研修会（10/24-10/25 東京都）

#### オ 食中毒疫学研修会（2/19-2/21 岡山県）

#### カ HACCP指導者養成研修会（2/18-2/20 厚生労働省）

### (2) 食品等事業者の自主衛生管理を担う者の養成

#### ア 調理師免許証交付

調理師法第3条の2に基づく調理師試験の合格者及び養成施設卒業者に対して、申請に基づき26件の免許証を交付した。

#### イ ふぐ処理師免許証交付

鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例に基づくふぐ処理師試験の合格者に対して、申請に基づき2

件の免許証を交付した。

ウ 表彰

食品衛生功労者 1 名に対し鳥取県知事表彰の推薦を行い、食品衛生功労者 1 名に対し厚生労働大臣表彰の推薦を行った。

別紙1 平成31年度食品営業施設等への立入検査実績

施設の区分	対象施設の要件	内訳	監視 件数	件数 小計	計画数	目標 回数	監視率	
重点監視対象施設	①食衛生法違反施設	過去2年(H28~H29)のうち、食品衛生法違反により、処分や文書指導を受けたことのある施設。(食中毒発生施設、食品衛生法第6条違反食品製造等であり、継続して監視指導が必要な施設) ※寄生虫による食中毒であっても、施設の衛生指導等が必要な施設については年3回とする。	食品衛生法違反施設	21	21	3回/年	18	117%
		食中毒原因施設のうち、寄生虫による食中毒の原因施設	0		1回/年	0		
	②鳥取県HACCP適合施設	鳥取県HACCP適合施設の認定施設	県版HACCP認定施設	23	23	1回/年	13	177%
	③大量調理施設	飲食店営業(一般食堂、レストラン、仕出し屋、弁当屋、旅館及びホテル)及び給食施設のうち、概ね同一メニューを1回300食又は1日750食以上提供し、事故が発生した場合、大規模食中毒につながる可能性がある施設	飲食1(一般食堂、レストラン等)	0	79	2回/年	58	136%
			飲食2(仕出し・弁当屋)	27				
			飲食3(ホテル・旅館)	11				
			給食施設(学校、幼稚園)	35				
			給食施設(病院)	2				
			給食施設(事業所)	0				
			給食施設(保育所)	0				
	給食施設(その他:認定こども園、社会福祉施設等)	4						
	④生食用食肉取扱い施設	食品の特性から、腸管出血性大腸菌、カンピロバクターによる食中毒の発生を未然防止する必要性の高い施設	飲食店営業 食肉処理業 食肉販売業	36 0 0	36	1回/年	32	113%
	⑤野生鳥獣肉処理施設	食品の特性から、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、E型肝炎ウイルス等による食中毒の発生を未然防止する必要性の高い施設	食肉処理業 食肉処理業 (季節営業等で施設の稼働状況が低い施設)	7 7 6	7 7 6	2回/年 2回/年	6 5	117% 120%
	⑥冷凍食品製造施設	食品の特性から、厳重な衛生管理が求められる食品の製造施設(広域流通する製品製造施設)	食品の冷凍又は冷蔵業(倉庫除く)	11	47	2回/年	36	131%
	食肉製品製造業		5					
	清涼飲料水製造業		7					
	魚肉練り製品製造業		24					
⑩ゆでがに加工施設	※そうざい製造業でゆでがにを扱う施設のうち、季節的にボイルのみを行う施設を除く	そうざい製造業の一部	0			0		
⑪卸売市場	魚介類のせり売り営業、食品卸売市場	魚介類せり売業 食品卸売市場	4 11	15	2回/年	12	125%	
⑫菓子製造施設	広域流通する食品の製造施設	菓子製造業の一部 学校、幼稚園 病院、診療所	8 8 14	8	1回/年	7	114%	
⑬給食施設(学校、病院、社会福祉施設、保育園)	事故が発生した場合、子ども、老人等身体的弱者に重篤な影響を及ぼす可能性のある施設であり、1回50食を超える食事を提供する施設(学校、病院、社会福祉施設等であって①②に該当するものを除く)	事業所 保育所 その他(認定こども園、社会福祉施設等)	0 42 42	106	1回/年	104	102%	
⑭と畜場	と畜検査員が常時立入りすると畜場	と畜場	0		12回/年	0		
⑮食鳥処理場	年間処理羽数が15万羽を超える施設	食鳥処理場	0		1回/年	0		
⑯卵選別包装施設(GPセンター)	鶏卵の包装、洗卵、包装を行う施設	GPセンター	7	7		3	233%	
⑰HACCP導入推進強化施設	鳥取県HACCP適合施設認定を目標して県が相談対応している施設	県版HACCP認定対象施設	30	30	4回/年	28	107%	
重点監視施設合計			385	385		322	120%	
給食施設(③、⑬を除く)	給食施設のうち、重点監視対象施設②、⑬を除く	学校、幼稚園 病院、診療所 事業所 保育所 その他(認定こども園、社会福祉施設等)	0 0 0 0 8	8		61	13%	
飲食店営業	飲食店営業のうち、重点対象施設①②③④⑬及び社交飲食、露店、自動車等を除く	飲食1(①②③④⑬を除く) 飲食2(①②③④⑬及び給食施設を除く) 飲食3(①②③④⑬を除く)	474 106 37	617		1,339	46%	
製造業等	上記以外の製造業、食肉処理業、乳処理業	17:冷凍食品製造施設(⑥を除く) 13:食肉製品製造業(⑦を除く) 19:清涼飲料水製造業(⑧を除く) 16:魚肉練り製品製造業(⑨を除く) 32:そうざい製造業(⑩を除く) 03:菓子製造業(⑫、実演等を除く) 04:あん類製造業 05:アイスクリーム製造業(ソフトクリームのみ施設除く) 06:乳処理業 07:特別牛乳搾取処理業 08:乳製品製造業 09:集乳業 11:食肉処理業(④⑮及び認定小規模食鳥処理場を除く) 18:食品の放射線照射業 20:乳酸菌飲料製造業 21:氷雪製造業 23:食用油脂製造業 24:マーガリン又はショートニング製造業 25:みそ製造業 26:醤油製造業 27:ソース類製造業 28:酒類製造業 29:豆腐製造業 30:納豆製造業 31:めん類製造業 33:缶詰又は瓶詰食品製造業 34:添加物製造業	4 0 4 0 135 277 1 26 0 0 3 0 47 0 0 0 2 0 16 6 5 7 20 0 7 0 5 0	565	1回/年	718	79%	
認定小規模食鳥処理場	年間処理羽数が15万羽以下の施設	食肉処理業及び食肉販売業の一部	4	4		4	100%	
食肉販売業	処理室を有する営業施設	食肉販売業(処理あり)(④及び認定小規模食鳥処理場を除く)	74	231	1回/2年	67	345%	
魚介類販売業	処理を行う営業施設	魚介類販売業(処理あり)	157			10	1000%	
食品製造業	食衛生法の許可を要さない製造業(漬物、乾物など)	食品製造業 飲食4(その他)+スナックなど 喫茶店営業(固定+露店) 菓子製造業(露店+実演) 食品の冷凍又は冷蔵業(倉庫) アイスクリーム製造業(ソフトクリームのみ) めん類製造業(実演販売)	100 317 53 16 1 75 4	100				
飲食店営業(社交飲食・他)及び実演販売による調理行為、食品の冷凍冷蔵業のうち倉庫業のもの等	調理から喫食までの時間が比較的短く、調理も簡単で危害度が低い営業施設及び季節的な営業を行う飲食店等	乳類販売業 食肉販売業(処理なし)(④を除く) 魚介類販売業(処理なし) 氷雪販売業 食品販売業 飲食4(自販機) 菓子製造業(自販機) 喫茶店営業(自販機) 乳類販売業(自販機) 氷雪製造業(自販機)	266 131 107 0 1002 0 153 19 0	466		149	313%	
その他の販売業	乳類販売業、処理室を設けない食肉販売業及び魚介類販売業、氷雪販売業及び食品販売業	食肉販売業(処理なし) 魚介類販売業(処理なし) 氷雪販売業 食品販売業 飲食4(自販機) 菓子製造業(自販機) 喫茶店営業(自販機) 乳類販売業(自販機) 氷雪製造業(自販機)	266 131 107 0 1002 0 153 19 0	1506	許可更新時に1回	258	584%	
自動販売機	自動販売機による飲食店営業、菓子製造業、喫茶店営業、乳類販売業、氷雪製造業	飲食4(移動営業) 菓子製造業(移動営業) 喫茶店営業(移動営業) 乳類販売業(移動営業) 食肉販売業(移動営業) 魚介類販売業(移動営業)	5 2 0 1 1 7	172		107	161%	
自動車による移動営業	自動車に施設を設置した飲食店営業、菓子製造業、喫茶店営業、乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業	飲食4(移動営業) 菓子製造業(移動営業) 喫茶店営業(移動営業) 乳類販売業(移動営業) 食肉販売業(移動営業) 魚介類販売業(移動営業)	5 2 0 1 1 7	16		25	64%	
合計			4,070	4,070		3,060	133%	

注1)許可業種…食品衛生法に基づく営業許可が必要な業種(飲食店営業、魚介類販売業など)  
不要許可業種…食品衛生法に基づく営業許可が不要な業種(病院の給食施設、漬物販売業など)

注2)検査数にはHACCP指導に係る書類検査のみを含む

品目	検査項目	検体数	検査数	不適合数
<b>1 規格基準・衛生規範の検査</b>				
魚肉ねり製品	規格基準(大腸菌群)	15	15	
	保存料(ソルビン酸)甘味料(サッカリンナトリウム)			
冷凍食品	規格基準(細菌数、大腸菌群、E.coli、腸炎ビブリオ最確数)	9	9	
アイスクリーム類	規格基準(乳固形分、乳脂肪分、細菌数、大腸菌群)	8	8	2
氷菓	成分規格(細菌数、大腸菌群)	3	3	
生食用鮮魚介類	規格基準(腸炎ビブリオ最確数)	10	10	
ゆでがに	規格基準(腸炎ビブリオ、細菌数、大腸菌群)	7	7	
清涼飲料水				
その他の清涼飲料水	成分規格(混濁、沈殿物、ヒ素、鉛、スズ、大腸菌群)	2	2	
ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)	成分規格(金属等)	1	1	
そうざい(給食)	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)O157	25	25	
そうざい(弁当)	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)	18	18	
洋生菓子	衛生規範(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	25	25	3
漬物(浅漬以外)	保存料(ソルビン酸)・甘味料(サッカリンナトリウム、アセスルファムK)	2	2	
浅漬	腸炎ビブリオ、大腸菌	2	2	
醤油	保存料(安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類)	4	4	
	甘味料(サッカリンナトリウム)			
容器・包装 (合成樹脂製)	一般規格(溶出試験:重金属、過マンガン酸カリウム消費量)	3	3	
	個別規格(溶出試験、蒸発残留物)			
食肉製品	成分規格(E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌等)	2	2	
加工食品	指定外添加物(アゾルビン・パテントブルーV・キノロンイエロー)	3	3	
加工食品	指定外添加物(TBHQ)	3	3	
加工食品	指定外添加物(サイクラミン酸)	3	3	
小計		145	145	5
<b>2 表示の検査</b>				
加工食品	アレルギー(卵)	2	2	
加工食品	アレルギー(乳)	2	2	
加工食品	アレルギー(小麦)	1	1	
加工食品	アレルギー(落花生)	2	2	
菓子	着色料(タール色素)	4	4	
小計		11	11	0
<b>3 残留農薬・動物用医薬品</b>				
輸入野菜・果実	残留農薬	9	9	
らっきょう	残留農薬	4	4	
とまと	残留農薬	1	1	
二十世紀梨	残留農薬	2	2	
その他の梨	残留農薬	2	2	
米	残留農薬、カドミウム	2	2	
にんじん	残留農薬	1	1	
ブロッコリー	残留農薬	1	1	
だいこん(根)	残留農薬	2	2	
鶏卵	動物用医薬品	3	3	
はちみつ	動物用医薬品	2	2	
小計		29	29	0
<b>4 重金属の検査</b>				
魚介類	水銀の定量	8	8	0
合計		193	193	5

No	発症日	届出日	発生場所 (原因施設等の所在地)	摂食者数	患者数	死者数	食事特定	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	発生概要	発生原因	症状	対策
1	2/28	3/1	鳥取市	43	28	0	2月27日及び3月1日に提供された食事	2月27日及び3月1日に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店	飲食店	飲食店で会食した43名中28名が嘔吐、下痢等の症状を呈した。	ノロウイルスに汚染された食品を喫食したことによる。	嘔吐、下痢、腹痛	調理従事者は、調理前、用便後、配膳前等に手洗いを徹底する。下痢、嘔吐などの症状がある場合は、調理業務を行わない。
2	12/13	12/20	鳥取市	30	3	0	12月13日に提供された食事	12月13日に提供された食事	カンピロバクター		飲食店	飲食店	飲食店で会食した30名中3名が下痢、発熱の症状を呈した。	カンピロバクターに汚染された食品を喫食したことによる。	下痢、発熱	(1) 食肉は十分に加熱調理(中心部を75℃以上で1分間以上加熱)すること。 (2) 二次汚染防止のため、食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行うこと。 (3) 食肉を取り扱った後は手を洗ってから他の食品を取り扱うこと。 (4) 食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌を行うこと。
3	12/28	12/30	八頭町	8	1	0	サバ寿司	サバ寿司	アニサキス		家庭	家庭	家庭で調理したサバ寿司を喫食したことにより、腹痛の症状を呈した。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	胃痛	60℃で1分以上又はマイナス20℃で24時間以上冷凍する。 内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認する。