令和２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

令和２年４月１日から令和３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）
・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１２年鳥取県条例第１７号）
・鳥取市食品衛生条例（平成２９年鳥取市条例第６５号）

第２　監視指導の実施体制

（１）実施機関

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ほか、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ほか、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

食品営業施設の監視指導を実施し、施設の衛生管理の向上に務めた。監視対象施設全体では監視指導目標 3,006 件に対し、3,253 件の監視指導を実施した。（達成率 108%）

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、HACCP に沿った衛生管理の導入等を中心に、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、年間監視指導件数 238 件に対し、300 件の監視指導を実施した。（達成率 126%）詳細は別紙１のとおり。

イ　営業許可数

食品衛生法第５２条第１項に基づく営業許可（新規及び更新）について、９９９件の施設の事前調査を行い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、食中毒の発生、異物混入等の第６条違反等であった。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。

表１　令和２年度の食品衛生法違反件数

	許可施設	不要許可施設
行政処分	４件 （営業禁停止処分）	０件
行政指導	６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、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

表２　令和２年度の食品表示法違反件数

立入件数	指導件数
６２６件	文書による指導　２件

イ　相談対応

１５６件の食品表示に関す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、食品表示に関する講習会を２回開催し、９２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も監視指導を行い、通常の食中毒予防の注意喚起のほか、テイクアウト食品の取扱いや食品表示の監視指導を重点的に行った。

（４）食品検査

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等を行った。検査結果は別紙２のとおり。

なお、新型コロナウイルス感染予防対応を優先させたため、計画どおりの検査の実施ができなかった。（予定検査件数１７８件に対し、１５９件の検査を実施）

ア　規格基準及び食品添加物の検査

１２５検体を収去した結果、規格基準違反０検体、衛生規範不適合が１０検体（洋生菓子１０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４検体について、残留農薬の基準を満たしていた。

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い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、着色料及びアレルゲンの検査を行い、表示の適否の検査をおこなったところすべて適正であった。

オ　魚介類の水銀検査

魚介類４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。

（５）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。食中毒発生状況は、別紙３のとおり。

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周知及び食中毒予防のパンフレットの配布を行った。

表３　令和２年食中毒の発生状況（R2.1.1～R2.12.31）

発生件数	患者数	死者数	食中毒注意報発令回数（鳥取県が発令）
９件	９１人	０人	7回（41日間）

（６）苦情報告対応

鳥取市保健所で受け付けた苦情は以下のとおりであり、調査及び事業者に対する指導を行った。なお、食品衛生法違反に該当したものは２件（カビ及び金属片の混入）であり、文書による指導を行った。

表４　食品苦情の受付状況

内容	件数
異物混入（金属、ガラス等の硬質異物）	6件
異物混入（プラスチック）	2件
異物混入（その他）	9件（食品由来等）
健康被害（自己申告含む）	1件
その他	1件（異臭）
合計	19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等において、HACCP に基づく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、事業者からの食品表示相談にも対応した。生食用食肉を取扱う施設に設置が義務付けられた認定生食用食肉取扱者の講習を行った。

また、平成３０年の食品衛生法改正に基づくHACCPの制度化により、令和３年５月までにHACCPに沿った衛生管理の導入ができるよう事業者への支援を行った。業種ごとの HACCP 導入支援講習会を計５４回開催（５９９人参加）し、事業者への周知に努めた。

（２）鳥取県HACCP適合施設の普及

鳥取県が行う「鳥取県 HACCP 適合施設」認定を受ける事業者に対して指導助言を行い、５施設が認定を受けた。

（３）関係団体との連携

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、HACCPに沿った衛生管理及び食中毒予防の基礎知識について普及啓発した。

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交換を行った。

イ　食品衛生月間におけるイベント開催等

例年、鳥取食品衛生協会と連携してイベントを実施しているが、新型コロナウイルス感染症の流行のため、イベントの実施は見合わせた。市内の大型販売店の協力を得て、食中毒予防に関する掲示等による啓発を行った。

（２）消費者への情報提供

食中毒予防の注意喚起を市広報に掲載し周知した。また、ホームページによる情報提供及びパンフレットを配布した。

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

新型コロナウイルスの流行により、集合形式の講習は中止となり書面又はオンラインによる開催となった。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（厚生労働省）

イ　食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者研修会（厚生労働省）

ウ　鳥取県食品衛生監視員研修会（鳥取県）

エ　中国地区及び全国食品衛生監視員研修会（厚生労働省ほか）

（２）食品等事業者の自主衛生管理を担う者の養成

ア　調理師等免許証交付

調理師法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３９件の免許証を交付した。

製菓衛生師法に基づく製菓衛生師試験の合格者に対して、申請に基づき７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合格者に対して、申請に基づき１件の免許証を交付した。

ウ　表彰

鳥取県知事表彰（食品衛生功労者 1 名、優良施設１施設）及び厚生労働大臣表彰（食品衛生功労者１名）の推薦を行った。

令和2年度食品営業施設等への立入検査結果

別紙1

	施設の区分	対象施設の要件	内訳	鳥取県東部圏域 許可業種	不要許可業種	対象施設数	計画数	目標回数	監視件数	監視率
重点監視対象施設	①食衛法違反施設	過去2年(H30～R1)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	4	0	4	3回／年	12	16	133%
			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	0	0	1回／年	0	／	／
	②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	0	29	1回／年	29	67	231%
			飲食2(仕出し・弁当屋)	11	0					
			飲食3(ホテル・旅館)	1	0					
			給食施設(学校、幼稚園)	8	3					
			給食施設(病院)	1	2					
			給食施設(事業所)	0	0					
			給食施設(保育所)	0	0					
			給食施設(その他:認定こども園、社会福祉施設等)	1	2					
	③生食用食肉取扱い施設	食品(牛肉)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	4	0	4	1回／年	4	7	175%
			食肉処理業	0	0					
			食肉販売業	0	0					
	④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	3	0	3	2回／年	6	6	100%
			食肉処理業 (季節営業等で施設の稼働状況が低い施設)	5	0	5	1回／年	5	5	100%
	⑤冷凍食品製造施設	食品の特性から、厳重な衛生管理が望ま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)	5	0	18	2回／年	36	39	108%
	⑥食肉製品製造業		食肉製品製造業	2	0					
	⑦清涼飲料水製造業		清涼飲料水製造業	7	0					
	⑧魚肉練製品製造業		魚肉練り製品製造業	4	0					
	⑨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				／	／
	⑩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	4	0	6	2回／年	12	12	100%
			食品卸売市場	0	2					
	⑪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	7	0	7	1回／年	7	9	129%
	⑫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)	学校、幼稚園	1	5	104	1回／年	104	106	102%
			病院、診療所	5	7					
			事業所	0	0					
			保育所	4	40					
			その他(認定こども園、社会福祉施設等)	16	26					
	⑬と畜場	と畜検査員が常時立入りすると畜場	と畜場	0	0	0	12回／年	0	／	／
	⑭食鳥処理場	年間処理羽数が30万羽を超える施設	食鳥処理場	0	0	0	1回／年	0	／	／
	⑮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	0	3	3		3	3	100%
	⑯新設営業許可業種の対象施設	漬物、水産製品等を製造する施設	食品衛生法改正に伴い営業許可の取得が必要となる施設	0	20	20	1回／年	20	30	150%
重点監視施設合計				93	110	203		238	300	126%
給食施設(②、⑫を除く)		給食施設のうち、重点監視対象施設②、⑫を除く	学校、幼稚園	0	6	59	1回／年	59	7	12%
			病院、診療所	0	4					
			事業所	0	0					
			保育所	0	5					
			その他(認定こども園、社会福祉施設等)	25	19					
飲食店営業		飲食店営業のうち、重点対象施設①②③⑫及び社交飲食、露店、自動車等を除く	飲食1(①②③⑫を除く)	1,146	0	1,374		1,374	672	49%
			飲食2(①②③⑫及び給食施設を除く)	94	0					
			飲食3(①②③⑫を除く)	134	0					
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(⑤を除く)	4	0	715		715	538	75%
			13:食肉製品製造業(⑥を除く)	2	0					
			19:清涼飲料水製造業(⑦を除く)	8	0					
			16:魚肉ねり製品製造業(⑧を除く)	1	0					
			32:そうざい製造業(⑨を除く)	108	0					
			03:菓子製造業(⑪、実演等を除く)	410	0					
			04:あん類製造業	1	0					
			05:アイスクリーム製造業(ソフトクリームのみの施設除く)	11	0					
			06乳処理業	0	0					
			07:特別牛乳搾取処理業	0	0					
			08乳製品製造業	2	0					
			09:集乳業	0	0					
			11:食肉処理業(③④及び認定小規模職食鳥処理場を除く)	34	0					
			18:食品の放射線照射業	0	0					
			20:乳酸菌飲料製造業	1	0					
			21:氷雪製造業	0	0					
			23:食用油脂製造業	4	0					
			24:マーガリン又はショートニング製造業	0	0					
			25:みそ製造業	43	0					
			26:醤油製造業	6	0					
			27:ソース類製造業	14	0					
			28:酒類製造業	12	0					
			29:豆腐製造業	32	0					
			30:納豆製造業	0	0					
			31:めん類製造業	11	0					
			33:缶詰又は瓶詰食品製造業	10	0					
			34:添加物製造業	1	0					
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	0	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)(③及び認定小規模食鳥処理場を除く)	38	0	136	1回／2年	68	166	244%
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)	98	0					
食品製造業		食衛法の許可を要さない製造業(漬物、乾物など)	食品製造業	0	20	20		10	61	610%
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	飲食4(その他)+スナックなど	729	0	893	許可更新時に1回	149	792	532%
			喫茶店営業(固定+露店)	65	0					
			菓子製造業(露店+実演)	40	0					
			食品の冷凍又は冷蔵業(倉庫)	4	0					
			アイスクリーム製造業(ソフトクリームのみ)	54	0					
			めん類製造業(実演販売)	1	0					
その他の販売業		乳類販売、処理室を設けない食肉販売業及び魚介類販売業、氷雪販売及び食品販売業	乳類販売業	340	0	1,561		260	430	165%
			食肉販売業(処理なし)(④を除く)	212	0					
			魚介類販売業(処理なし)	205	0					
			氷雪販売業	4	0					
			食品販売業	0	800					
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(自販機)	0	0	623		104	237	228%
			菓子製造業(自販機)	0	0					
			喫茶店営業(自販機)	543	0					
			乳類販売業(自販機)	80	0					
			氷雪製造業(自販機)	0	0					
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)	40	0	153		26	46	180%
			菓子製造業(移動営業)	15	0					
			喫茶店営業(移動営業)	4	0					
			乳類販売業(移動営業)	16	0					
			食肉販売業(移動営業)	21	0					
			魚介類販売業(移動営業)	57	0					
合計				4,777	964	5,741		3,006	3,253	108%

注)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)

令和2年度収去検査結果　　別紙2

品目	検査項目	検体数	適合数	不適合数
1 規格基準・衛生規範の検査				
魚肉ねり製品	規格基準（大腸菌群） 保存料（ｿﾙﾋﾞﾝ酸）甘味料（ｻｯｶﾘﾝﾅﾄﾘｳﾑ）	9	9	
冷凍食品	規格基準（細菌数、大腸菌群、E.coli、腸炎ﾋﾞﾌﾞﾘｵ最確数）	8	8	
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）	7	7	
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（腸炎ﾋﾞﾌﾞﾘｵ最確数）	10	10	
ゆでがに	規格基準（腸炎ﾋﾞﾌﾞﾘｵ、細菌数、大腸菌群）	6	6	
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、ｽｽﾞ、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	24	24	
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	15	10
漬物（浅漬以外）	保存料（ｿﾙﾋﾞﾝ酸）・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、ﾊﾟﾗｵｷｼ安息香酸ｴｽﾃﾙ類） 甘味料（ｻｯｶﾘﾝﾅﾄﾘｳﾑ）	2	2	
加工食品	指定外添加物（ｱｿﾞﾙﾋﾞﾝ・ﾊﾟﾃﾝﾄﾌﾞﾙｰV・ｷﾉﾛﾝｲｴﾛｰ）	3	3	
加工食品	指定外添加物（TBHQ）	3	3	
小計		125	115	10
2 表示の検査				
加工食品	アレルギー（卵）	1	1	
加工食品	アレルギー（乳）	3	3	
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）	1	1	
加工食品	アレルギー（そば）	1	1	
菓子	着色料（タール色素）	4	4	
小計		11	11	0
3 残留農薬・動物用医薬品				
輸入野菜・果実	残留農薬	4	4	
らっきょう	残留農薬	4	4	
キャベツ	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	
玄米	残留農薬、カドミウム	2	2	
小松菜	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	
小計		19	19	0
4 重金属の検査				
魚介類	水銀の定量	4	4	0
	合計	159	149	10

令和2年食中毒発生状況（R2.1.1～R2.12.31）

別紙3

No	発症日	届出日	発生場所（人	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	5/2	5/4	鳥取市	161	79	0	5/1から5/2に提供された食事	5/1から5/2に提供された食事	ノロウイルス	GI	飲食店	飲食店	飲食店で提供された食事を喫食した161名中79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、発熱等	体調不良時には調理業務に従事しない。食品は十分に加熱する。
2	5/7	5/12	鳥取市	1	1	0	不明	不明	カンピロバクター		家庭	家庭	加熱不十分の食肉を喫食し、下痢、発熱等の症状を呈した。	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、発熱等	食品は十分に加熱する。
3	7/3	7/7	鳥取市	1	1	0	サバの刺身	サバの刺身	アニサキス		飲食店	飲食店	飲食店で提供されたサバの刺身を喫食したことにより、吐き気、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。	吐き気、腹痛	60℃で1分以上の加熱又はマイナス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。
4	7/16	7/17	鳥取市	3	1	0	サバ棒ずし	サバ棒ずし	アニサキス		飲食店	飲食店	飲食店で提供されたサバ棒ずし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。	腹痛	60℃で1分以上の加熱又はマイナス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。
5	7/27	7/31	不明	2	2	0	不明	不明	カンピロバクター		不明	不明	下痢の症状を呈した患者の検便からカンピロバクターが検出された。	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	食品は十分に加熱する。
6	7/29	8/2	不明	1	1	0	不明	不明	カンピロバクター		不明	不明	腹痛、下痢等の症状を呈した患者の検便からカンピロバクターが検出された。	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。	腹痛、下痢	食品は十分に加熱する。
7	8/11	8/12	鳥取市	3	3	0	かつお炙り	かつお炙り	ヒスタミン		飲食店	飲食店	飲食店で提供されたかつお炙りを喫食した3名のうち3名が発赤、じんましん等の症状を呈した。	ヒスタミンが蓄積された食品を喫食したことによる。	発赤、じんましん等	魚介類の温度管理を徹底すること。
8	9/22	10/7	不明	1	1	0	不明	不明	カンピロバクター		不明	不明	下痢の症状を呈した患者の検便からカンピロバクターが検出された。	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。	発熱、下痢、倦怠感	食品は十分に加熱する。
9	12/6	12/7	不明	2	2	0	しめさば寿司	しめさば寿司	アニサキス		家庭	家庭	家庭内で調理されたしめさば寿司を喫食したことにより、腹痛、吐き気等の症状を呈した。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	腹痛、吐き気、胃の膨満感、	60℃で1分以上の加熱又はマイナス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。