

令和5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5年4月1日から令和6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2,694件に対し、2,838件の監視指導を実施した。（達成率105.4%）

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219件に対し、222件の監視指導を実施した。（達成率101.4%）詳細は別紙1のとおり。

イ 営業許可数

食品衛生法（改正前第52条第1項及び改正後第55条第1項）に基づく営業許可（新規

及び更新) について、588 件の施設の事前調査を行い、営業許可証を交付した。

ウ 営業届出数

食品衛生法第 57 条第 1 項に基づく営業届出について、325 件の営業届(新規)を受理した。

エ 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 5 年度の食品衛生法違反件数

	許可施設	不要許可施設	備考
行政処分	1 件 (営業停止処分)	0 件	食中毒 (1 件)
行政指導	6 件 (文書による指導)	1 件	食中毒 (寄生虫) (2 件) 食品の不適切な取扱い (1 件) 異物混入 (2 件) 無許可営業 (2 件)

オ 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。

カ 食品衛生法の改正への対応

食品衛生法の改正に伴う営業許可施設に係る施設基準の変更等について、既に許可を取得している事業者へ次回許可時まで新しい施設基準に適合できる対応を進めるよう指導した。
また、新しく許可の対象となる営業をしている事業者に対して施設基準を情報提供するとともに、事業継続できるよう事業者にあわせた助言を実施した。

(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 5 年度の食品表示法立入及び指導件数

立入件数	指導件数
529 件	文書による指導 0 件

イ 相談対応

57 件の食品表示に関する相談対応を行った。

また、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。

(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、新型コロナウイルス流行下という当該年度の状況を踏まえ、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) 食品等検査

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。(予定検査件数123件に対し、118件の検査を実施)

ア 規格基準及び食品添加物の検査

88検体を収去した結果、いずれも規格基準等に定める成分規格等に適合していた。

イ 残留農薬及び動物用医薬品の検査

県内農産物21検体について、農薬または動物用医薬品の残留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3検体について、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5年食中毒の発生状況 (R5. 1. 1~R5. 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)
12件	20人	0人	14回(59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、異物の混入、衛生管理の不備等に対して文書による指導を2件行った。

表4 食品苦情の受付状況

内容	件数
異物混入(金属、プラスチック等)	6件
健康被害(自己申告含む)	19件
その他	13件
合計	38件

第4 食品等事業者自らが実施する衛生管理等の確保

(1) 食品等事業者自らが実施する衛生管理等の確保

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。

(2) 鳥取県HACCP適合施設認定制度の活用

HACCPを維持継続できるよう、HACCPに基づく衛生管理に取り組む事業者に対して鳥取県が行う「鳥取県HACCP適合施設」認定制度を活用した指導助言を行った。

(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名で構成される県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

市内の大型商業施設において、鳥取県食品衛生協会と連携して手洗いや食品の温度管理、加熱調理等の食品の衛生管理の他、寄生虫による食中毒予防に係る衛生管理についてイベント来場者に対して啓発を行った他、当該商業施設の掲示等により食中毒予防に関する情報発信を行った。

(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

現地参加の他、書面又はオンラインで開催された研修会等にも参加して最新の知見や技術の習得に努めた。

ア 対米・対EU輸出水産食品に係る指名食品監視員養成講習会（自治体主催：参加中止）

イ 国立保健医療科学院食品衛生危機管理研修（厚生労働省主催：参加中止）

ウ 国立保健医療科学院食品衛生監視指導研修（厚生労働省主催：参加中止）

エ 鳥取県食品衛生監視員研修会（鳥取県主催：参加）

オ 中国地区食品衛生監視員研修会（中国地区食品衛生監視員協議会主催：書面開催）

カ 全国食品衛生監視員研修会（全国食品衛生監視員協議会主催：参加）

キ 食中毒疫学研修会（岡山大学主催：参加）

ク HACCP指導者養成研修会（厚生労働省主催：参加中止）

ケ 食品表示行政担当者研修会（中国四国農政局主催：参加）

（2）食品等事業者の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 21 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 4 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、申請に基づき免許証を交付しているが、当年は申請がなかった。

ウ 表彰

鳥取県知事表彰（食品衛生功労者 1 名）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。

		鳥取県東部圏域					
施設の区分	対象施設の要件	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(R3~R4)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。	1	3回/年	3	3	100%
			1	1回/年	1	1	100%
	②大量調理施設	飲食店営業(一般食堂、仕出し屋・弁当屋、旅館・ホテル)、弁当を製造しているそうざい製造業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	29	1回/年	29	44	152%
	③生食用食肉の加工又は調理をする施設	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	6	1回/年	6	7	117%
	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 ※季節営業等で施設の稼働状況が低い施設への監視回数は年1回とする。	3	2回/年	6	3	50%
			4	1回/年	4	4	100%
	⑤冷凍食品製造施設	食品の特性から、厳重な衛生管理が求められる食品の製造施設(広域流通する製品製造施設)	22	2回/年	44	49	111%
	⑥食肉製品製造業施設						
	⑦清涼飲料水製造業施設						
	⑧魚肉練製品製造業施設						
	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、季節的にポイルのみを行う施設を除く					
	⑩卸売市場	魚介類のせり売り営業、食品卸売市場	6	2回/年	12	15	125%
	⑪菓子製造施設(冷凍食品製造施設及び小分け施設を除く)	広域流通する食品の製造施設	5	1回/年	5	9	180%
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)	106	1回/年	106	81	76%	
⑬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	3	1回/年	3	6	200%	
重点監視施設合計		187		219	222	101.4%	
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	72	1回/年	72	16	22%	
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	1,314		1,314	629	48%	
製造業等	上記以外の製造業、食肉処理業、乳処理業	687		687	492	72%	
認定小規模食鳥処理場	年間処理羽数が30万羽以下の施設	2		2	0	0%	
食肉販売業	許可(処理室)を有する営業施設	170	1回/2年	85	210	247%	
魚介類販売業	許可(処理室)を有する営業施設						
飲食店営業(社交飲食、露店営業、簡易調理店、その他)及び実演販売による調理行為	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	823	許可更新時に1回	137	530	386%	
食品販売業(届出対象施設)	食衛法の許可を要さない販売業(魚介類、食肉、乳類、氷雪の取扱いに限る)	503		84	223	266%	
自動販売機	自動販売機による営業	383		64	124	194%	
自動車による移動営業	自動車に施設を設置した営業	179		30	35	117%	
食品取扱業(届出対象施設)	食衛法の許可を要さないその他食品取扱業(上記製造業及び上記販売業を除く)	885	適宜	—	357		
計		5,205		2,694	2,838	105.4%	

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)	4	4	0
	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、腸炎ビブリア最確数)	5	5	0
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)	3	3	0
氷菓	成分規格(細菌数、大腸菌群)	3	3	0
生食用鮮魚介類	規格基準(腸炎ビブリア最確数)	10	10	0
ゆでがに	規格基準(腸炎ビブリア、細菌数、大腸菌群)	7	7	0
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)	3	3	0
ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)	成分規格(金属等)	1	1	0
そうざい(給食)	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)O157	13	13	0
そうざい(弁当)	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)	9	9	0
洋生菓子	衛生規範(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	15	15	0
乳製品	成分規格(リステリア・モノサイトゲネス)	1	1	0
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	0
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	0
	個別規格(溶出試験:蒸発残留物)			
加工食品	指定外添加物(アゾルビン、パントブルーV、キリンイエロー)	3	3	0
加工食品	指定外添加物(TBHQ)	3	3	0
加工食品	指定外添加物(サイクラミン酸)	3	3	0
小計		88	88	0
2 表示の検査				
加工食品	アレルギー(小麦)	2	2	0
加工食品	アレルギー(えび・かに)	1	1	0
小計		3	3	0
3 残留農薬・動物用医薬品				
輸入野菜・果実	残留農薬	2	2	0
らっきょう	残留農薬	4	4	0
たまねぎ	残留農薬	1	1	0
二十世紀梨	残留農薬	2	2	0
その他の梨	残留農薬	2	2	0
玄米	残留農薬、カドミウム	2	2	0
キャベツ	残留農薬	1	1	0
柿	残留農薬	1	1	0
ブロッコリー	残留農薬	0	0	0
ねぎ	残留農薬	1	1	0
だいこん(根)	残留農薬	2	2	0
鶏卵	動物用医薬品	3	3	0
はちみつ	動物用医薬品	2	2	0
小計		23	23	0
4 重金属の検査				
魚介類	水銀の定量	4	4	0
合計		118	118	0

令和5年食中毒発生状況(R5.1.1～R5.12.31)

別紙3

No	発症日	届出日 (受理日)	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	2/6	2/7	鳥取市	2	1	0	海鮮丼	アニサキス		飲食店	飲食店	飲食店で食事をした2名中1名が腹痛等の症状を呈した。	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	60℃で1分以上加熱又はマイナス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。
2	4/15	4/17	鳥取市	1	1	0	パッテラ寿司	アニサキス		家庭	家庭	自宅で調理したサバを喫食した1名中1名が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。
3	4/17	4/18	鳥取市	2	1	0	イワシの刺身	アニサキス		家庭	家庭	自宅で調理したイワシを喫食した2名中1名が腹痛等の症状を呈した。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	腹痛、嘔気、嘔吐	60℃で1分以上加熱又はマイナス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	4/20	4/20	鳥取市	1	1	0	しめサバ	アニサキス		家庭	家庭	販売店で3枚に下ろされたサバを購入し、自宅で調理したしめサバを喫食した1名中1名が腹痛等の症状を呈した。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	腹痛、嘔気、嘔吐	60℃で1分以上加熱又はマイナス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	5/25	5/25	鳥取市	2	1	0	刺身の盛合せ	アニサキス		飲食店	飲食店	飲食店で食事をした2名中1名が腹痛等の症状を呈した。	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	60℃で1分以上加熱又はマイナス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。
6	6/6	6/7	鳥取市	2	1	0	しめサバ	アニサキス		家庭	家庭	自宅で調理したしめサバを喫食した2名中1名が腹痛等の症状を呈した。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	腹痛、嘔気、嘔吐、下痢	60℃で1分以上加熱又はマイナス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。
7	6/7	6/9	鳥取市	不明	1	0	不明	カンピロバクター		不明	不明	医療機関から、カンピロバクターを検出した旨の食中毒発生届出の提出があった。	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、嘔気、嘔吐、下痢	① 食肉を取り扱った手指や調理器具はその都度洗浄・消毒する。 ② まな板、包丁、容器は生肉用、調理済食品用など使い分ける。 ③ 食肉(特に鶏肉)の生食は避ける。 ④ 調理や飲用水などとして、未殺菌の水は使用しないようにする。 ⑤ 食肉は中心部までしっかり加熱(75℃、1分以上)する。
8	7/23	7/29	鳥取市	12	5	0	不明	カンピロバクター		飲食店	飲食店	医療機関から、カンピロバクターを検出した旨の食中毒発生届出の提出があった。	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、嘔吐、下痢、頭痛、発熱	① 食肉を取り扱った手指や調理器具はその都度洗浄・消毒する。 ② まな板、包丁、容器は生肉用、調理済食品用など使い分ける。 ③ 食肉(特に鶏肉)の生食は避ける。 ④ 調理や飲用水などとして、未殺菌の水は使用しないようにする。 ⑤ 食肉は中心部までしっかり加熱(75℃、1分以上)する。

令和5年食中毒発生状況(R5.1.1~R5.12.31)

別紙3

No	発症日	届出日 (受理日)	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
9	7/24	8/1	鳥取市	4	3	0	不明	カンピロバクター		不明	不明	飲食店等で食事をした4名中3名が腹痛、嘔吐、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。	腹痛、嘔吐、下痢、発熱	① 食肉を取り扱った手指や調理器具はその都度洗浄・消毒する。 ② まな板、包丁、容器は生肉用、調理済食品用など使い分ける。 ③ 食肉(特に鶏肉)の生食は避ける。 ④ 調理や飲用水などとして、未殺菌の水は使用しないようにする。 ⑤ 食肉は中心部までしっかり加熱(75℃、1分以上)する。
10	8/13	8/21	鳥取市	3	2	0	不明	カンピロバクター		不明	不明	飲食店等で食事をした5名中2名が腹痛、嘔吐、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。	腹痛、嘔吐、下痢、発熱	① 食肉を取り扱った手指や調理器具はその都度洗浄・消毒する。 ② まな板、包丁、容器は生肉用、調理済食品用など使い分ける。 ③ 食肉(特に鶏肉)の生食は避ける。 ④ 調理や飲用水などとして、未殺菌の水は使用しないようにする。 ⑤ 食肉は中心部までしっかり加熱(75℃、1分以上)する。
11	8/28	8/29	鳥取市	1	1	0	寿司	アニサキス		飲食店	家庭	飲食店が調理した食事を自宅に持ち帰り喫食した1名中1名が腹痛等の症状を呈した。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	腹痛、頭痛、倦怠感	60℃で1分以上加熱又はマイナス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。
12	10/26	10/26	鳥取市	2	2	0	お吸い物	ツキヨタケ		家庭	家庭	患者本人が山林で採取した野生のキノコを自宅で調理して喫食したところ、嘔吐を呈した。	ツキヨタケを喫食したことによる。	嘔吐	食用と確実に判断できないキノコは、「採らない、食べない、売らない、人にあげない」を徹底する。