

令和4年度鳥取県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4年4月1日から令和5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)

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)

農薬取締法(昭和23年法律第82号)

肥料の品質の確保等に関する法律(昭和25年法律127号)

不当景品類及び不当表示防止法(昭和37年法律第134号)

農林水産物及び食品の輸出促進に関する法律(令和元年法律第57号)

第2 監視指導の実施体制

(1)実施機関

くらしの安心推進課は、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った。監視指導については、各総合事務所保健所及び食肉衛生検査所が行い、食品検査は、衛生環境研究所が行った。

なお、平成30年度より東部圏域の食品衛生監視指導(農薬取締法及び肥料の品質の確保等に関する法律を除く)及び免許証交付事務については鳥取市保健所の所管となった。

(2)関係機関との連携

ア 厚生労働省、消費者庁、内閣府食品安全委員会及び都道府県市との連携

・研修や会議を通じて関係機関と連携し、相互に情報交換を行った。また、違反食品及び不良食品等の流通に関して、関係自治体との情報交換を図り、速やかな監視指導及び改善確認等を実施した。

イ 庁内(関係部局)との連携

・イワガキの貝毒及びノロウイルス検査

農林水産部水産課及び県内の漁協と連携して、「イワガキのノロウイルス対策指針」及び「貝毒対策指針」に基づき、5～7月にイワガキの検査を実施しすべて陰性であった。

(3)試験検査機関の試験検査体制の整備

衛生環境研究所において、厚生労働省通知に基づき、残留農薬及び動物用医薬品の試験法の妥当性評価を行った。

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

食品営業施設等の監視指導を実施し、施設の衛生管理の向上に努めた。年間監視指導目標回数に対する目標達成率は46.1%であった。詳細は、別紙1のとおり。新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、疫学調査等への対応を優先したことから例年より目標達成率が低くなった。

監視指導目標回数(A)	監視指導回数(B)	目標達成率(B/A×100)
4,911	2,263	46.1%

イ 重点監視

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。重点監視施設への年間監視指導目標回数に対する目標達成率は96.9%であった。詳細は別紙1のとおり。

重点監視施設 監視指導目標回数(A)	重点監視施設 監視指導回数(B)	目標達成率(B/A×100)
415	402	96.9%

ウ 営業許可数

食品衛生法第55条に基づく営業許可(新規及び更新)について、施設の事前調査をして営業許可証を交付した。

事務所名	中部	西部	計
許可件数	234	660	894

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。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4年度(R4.4.1~R5.3.31)

	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	5件 (文書による指導)	0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、食品事業者及び消費者に対して機会をとらえて予防啓発を行った。

(2)食品表示に関する監視指導

ア 立入検査及び収去の件数

立入検査 件数	収去 検体数	
		違反検体数
590	46	0

イ 報告徴収、物件提出要求の件数

報告徴収		物件提出要求	
件数		件数	
	違反件数		違反件数
0	0	0	0

ウ 指導(口頭及び文書)件数

件数	内訳	
	食品 (添加物除く)	添加物
9	9	0

※件数は指導した事業者の数、内訳は指導ごとに対象となった食品が該当する区分

エ 相談対応等

各総合事務所等で食品表示に係る 47 件の相談対応を行った。また、不適正表示について通報もしくは申告のあった 5 件について適正化を指導した。

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)と畜検査

食肉衛生検査所において、と畜検査を実施し、食肉の安全確保に努めた。

と畜検査状況

	牛	馬	豚	めん羊	山羊	合計
頭数	5,357	0	79,490	10	30	84,887

(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。計画数(359 件)としていたが、新型コロナウイルス感染症の発生拡大の影響もあり、検査数は(182 件)となった。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

111 検体を収去した結果、規格基準違反 0 検体、旧衛生規範不適合が 4 検体(洋生菓子 4 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 25 検体について、残留農薬の検査を実施し、いずれも基準値を下回っていた。

食肉 24 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 適正表示の検査

加工食品について、添加物及びアレルギーの検査を実施し、表示の適否の検査を行ったが、いずれも表示は適正であった。

(5)魚介類の水銀検査

魚介類 9 検体について、水銀の検査を実施したが、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 4 年食中毒の発生状況(R4.1.1~R4.12.31、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
13 件	13 人	0	14 回(39 日)

(7)苦情報告対応

事業者から報告のあった消費者等からの苦情申出は以下のとおりであり、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)	5 件
異物混入(プラスチック等)	4 件
異物混入(その他)	2 件
化学物質混入	なし
健康被害(自己申告含む)	18 件
その他	28 件
合計	57 件

(8)輸出に係る衛生証明書発行実績

農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律第 15 条第 2 項に基づく衛生証明書の発行実績は下表のとおりであった。

輸出先国名	食品の種類	発行件数
ベトナム	水産食品	45 件
中国	水産食品	15 件
香港	アイスクリーム類等	0 件
マカオ	牛肉	0 件
タイ	牛肉	7 件

第4章 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制度化に関する情報の提供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。

認定生食用食肉取扱者の講習については、令和3年6月1日の改正食品衛生法の施行に伴い対象受講者を整理した結果、受講者はいなかった。

(2) HACCPに取り組む事業者への支援

食品衛生法が改正され、原則全ての食品等事業者に「HACCPに沿った衛生管理」が義務付けられたことに伴い、事業者のHACCP導入を支援した。

ア HACCP推進専門員によるHACCPに取り組む事業者への助言

HACCP推進専門員として任命した4名が食品営業施設を訪問し、HACCP制度化の周知、導入に向けた指導・助言を行った。

HACCP推進専門員の登録	4人
訪問施設数	38施設

イ HACCP導入に係る経費の補助

HACCP導入に係る施設設備の改修等の整備を要する経費を補助し、HACCP認定取得に取り組むための準備段階での支援を実施した。

補助制度の概要

実施主体・・・HACCPに取り組む事業者

補助要件・・・補助事業完了後、6カ月以内に鳥取県HACCP適合施設の認定取得、または当該認定基準と同等の衛生管理の導入

補助率・・・2分の1

補助額・・・150万円

対象経費・・・HACCPに基づく衛生管理の導入に係る施設・設備の整備、及び助言等を外部専門家へ委託するために要する経費

補助実績

活用施設数	2施設
活用実績	2,136,000円
補助金活用の内容	・衛生設備の設置 ・衛生管理向上のための施設改修等

ウ HACCP導入研修会の開催

「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研修会を厚生労働省が公表した手引書を用いて開催した。

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」導入研修会実績

	開催回数	参加人数
飲食店営業対象	16回	110人
菓子製造業対象	4回	16人
漬物製造業対象	2回	16人
	合計	142人

エ 鳥取県HACCP適合施設認定制度の活用

3施設、5業種の認定を行い、HACCPに基づいた衛生管理に取り組む事業者の拡大を図った。新規認定事業者は、別紙4のとおり。

	東部	中部	西部	合計
施設数	0	0	3	3
業種数	0	0	5	5

オ HACCP 運用確認

委託事業者による導入確認を実施し、事業者のHACCP導入後の運用を支援した。(延べ628施設)

(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・更新)を開催し、食品衛生の基礎知識及びHACCPの考え方を取り入れた衛生管理について普及啓発を行った。

また、市町村と連携し、食中毒注意報の発令時、有毒植物・キノコを原因とする食中毒が増加する時期及び夏場の食中毒が多発する時期等に注意喚起を行った。

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

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を3回開催し、県の行う施策に対する助言を施策に反映させた。

イ 食品衛生月間における普及啓発

総合事務所等入口でのポスター掲示やSNSによる情報を発信し、食中毒予防の注意喚起を行った。

(2)消費者への情報提供

夏期及び冬期の食中毒予防について、県広報、新聞広告及び新聞コラムに掲載し周知した。

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

下記研修会等へ参加、動画視聴等により、食品衛生監視員の資質向上を図った。

ア 食品安全行政講習会(動画資料研修)

- イ 食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者研修会(動画資料研修)
- ウ 中国地区食品衛生監視員研修会(書面)
- エ 全国食品衛生監視員研修会(電子会議)
- オ 景品表示法ブロック会議(11/11 開催)
- カ 中国四国地域食品表示行政担当者研修会(11/2 開催)
- キ 検査精度管理業務研修会(書面)
- ク 自治体向け HACCP 研修会(e-ラーニング)

(2)試験検査実施機関の体制整備

衛生環境研究所及び食肉衛生検査所において、一般財団法人食品薬品安全センターが実施した食品衛生外部精度管理調査(9項目)に参加し、良好な結果であった。

(3)食品等事業者の自主衛生管理を担う者の養成

ア 調理師試験及び免許証交付

調理師法第3条の2に基づく調理師試験を実施した。また、試験合格者及び養成施設卒業者に対して、申請に基づき免許証を交付した。

受験者数	合格者数	免許交付件数
158	99	85

イ ふぐ処理師試験及び免許証交付

食品衛生法の改正に併せてふぐの取扱いに関する基準の見直しがあり、全国統一の基準となった。これに伴い鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例が改正され、新たな基準に基づきふぐ処理師試験を実施した。また、試験合格者に対して、申請に基づき免許証を交付した。

受験者数	合格者数	免許交付件数
3	0	1

ウ 表彰

食品衛生功労者 2 名、食品衛生優良施設2施設に対し、県知事表彰を行った。

表1 令和4年度食品営業施設等への立入検査結果

施設区分	対象施設の要件	内訳	くらしの安心推進課				中部総合事務所				西部総合事務所				食肉衛生検査所				鳥取県(全体)				計画数	目標回数	R4年度監視率(%)	R3年度監視率(%)
			許可業種	届出業種	食品衛生法以外の法令に基づくもの	監視数	許可業種	届出業種	食品衛生法以外の法令に基づくもの	監視数	許可業種	届出業種	食品衛生法以外の法令に基づくもの	監視数	許可業種	届出業種	食品衛生法以外の法令に基づくもの	監視数	許可業種	届出業種	食品衛生法以外の法令に基づくもの	監視数				
①食衛生法違反施設	過去2年(R2~R3)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たり、施設の衛生指導等が必要な施設については半3回とする。	【旧】食品衛生法違反施設				0				2	1		3				1				5	3回/年	12	41.7	91.7	
		【新】食品衛生法違反施設				2	0					0	2					2	2				1回/年	0	-	100.0
②大量調理施設	飲食店営業(一般食堂、旅館・ホテル)、弁当を製造しているそうじ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	【旧】飲食1(一般食堂、レストラン等)				0											0					66	1回/年	47	140.4	124.4
		【新】飲食				0												3								
③生食用食肉等取扱い施設(容器包装に入られた状態の取扱いを除く)	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、E型肺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	【旧】飲食店営業				3											6					13	1回/年	5	260.0	80.0
		【新】飲食店営業(生食用食肉調理店)				0												3								
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型肺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	【旧】食肉処理業(野生鳥獣肉取扱い施設)				2											3					5	2回/年	6	83.3	33.3
		【新】食肉処理業(季節営業等で施設の稼働状況が低い施設)				1												2								
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)	【旧】食品の冷凍又は冷蔵業(前条除く)				6											14					55	2回/年	58	94.8	100.0
		【新】冷凍食品製造業(③を除く)				0												1								
⑥食肉製品製造施設		【旧】食肉処理業(冷凍食品製造施設)				0											6					9	0	0	0	0
		【新】食肉製品製造業(冷凍食品製造施設)				0												0								
⑦清涼飲料水製造施設		【旧】水産製品製造業(冷凍食品製造施設)				0											12					12	0	0	0	0
		【新】水産製品製造業(冷凍食品製造施設)				0												0								
⑧ゆでがに加工施設	※そうじ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	【旧】そうじ製造業の一部				0											3					7	0	0	0	0
		【新】そうじ製造業(②⑤を除く)				0												0								
⑩卸売市場	魚介類のせり売り営業、食品卸売市場	【旧】魚介類せり売り営業				2											12					24	2回/年	22	118.2	94.4
		【新】魚介類せり売り営業				0												12								
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	【旧】菓子製造業の一部				5											6					11	1回/年	16	131.3	106.3
		【新】菓子製造業(⑤を除く)				6												4								
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悪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⑬⑭に該当するものを除く)	【旧】学校、幼稚園				1											3					68	1回/年	224	74.1	36.7
		【新】学校、幼稚園				1												2								
⑬と畜場	と畜検査員が常時立入りする畜舎	【旧】学校、幼稚園				1											5					25	12回/年	12	208.3	175.0
		【新】学校、幼稚園				1												7								
⑭食鳥処理場	年間処理羽数が30万羽を超過する食鳥処理場	【旧】病院、診療所				1											0					8	1回/年	3	266.7	333.3
		【新】病院、診療所				0												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	【旧】事業所				2											2					6	0	0	0	0
		【新】事業所				0												0								
重点監視対象施設合計		【旧】保育所				0											6					25	1回/年	1	100.0	-
		【新】保育所				0												6								
		【旧】その他(認定こども園、社会福祉施設等)				3											15					8	0	0	0	0
		【新】その他(認定こども園、社会福祉施設等)				3												5								
			3			34										5					25	25	25	25	25	25

品目	検査項目	予定検体数	検査数	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)	13	7*	
	保存料(ソルビン酸)甘味料(サッカリナトリウム)			
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)	35	15*	
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)	6	0*	
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(腸炎ビブリア最確数)	20	0*	
ゆでがに	規格基準(腸炎ビブリア、細菌数、大腸菌群)	8	8	
清涼飲料水	成分規格(混濁、沈殿物、ヒ素、鉛、As ³⁺ 、大腸菌群) 成分規格(金属等)	8	6*	
その他の清涼飲料水 ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)				
レトルト・缶詰	成分規格(細菌試験、恒温試験)	6	5*	
氷雪	成分規格(細菌数、大腸菌群)	3	0*	
そうざい(給食)	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)	45	15*	
そうざい(弁当)	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)	35	13*	
洋生菓子	衛生規範(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	31	15*	4
醤油	保存料(安息香酸、p-トキシ安息香酸エステル類)、甘味料(サッカリナトリウム)	8	2*	
酢・ソース・調味料等	保存料(ソルビン酸、p-トキシ安息香酸エステル類)	4	2*	
即席めん	成分規格(酸化油脂(酸価、過酸化値))	3	3	
生餡豆類	成分規格(シアン化合物)	4	1*	
発酵乳・乳飲料・乳 殺菌山羊乳	発酵乳	4	4	
	乳飲料			
	成分規格(無脂肪固形分、乳脂肪分、比重、酸度、細菌数、大腸菌群)			
浅漬	衛生規範(腸炎ビブリア、大腸菌)	4	4	
果実酒	酸化防止剤(二酸化硫黄)	2	2	
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)	6	0*	
	個別規格(溶出試験、蒸気残留物)			
加工食品	指定外添加物(アクリル・ベンゾパテントブルーV・キノロンII-)	6	6	
加工食品	指定外添加物(TBHQ)	3	0*	
加工食品	指定外添加物(サクラミ酸)	6	0*	
小計		263	111	4
2 表示の検査				
加工食品	アレルギー(卵)	6	3	
加工食品	アレルギー(そば)		2	
加工食品	アレルギー(小麦)		1	
加工食品	着色料(タール色素)	7	7	
小計		13	13	0
3 残留農薬・残留動物用医薬品検査				
らっきょう	残留農薬	1	0*	
すいか	残留農薬	5	3*	
たまねぎ	残留農薬	2	1*	
梨	残留農薬	6	2*	
玄米	残留農薬、カドミウム	4	2*	
キャベツ	残留農薬	2	0*	
ブロッコリー	残留農薬	5	5	
ながいも	残留農薬	5	5	
ねぎ	残留農薬	5	5	
ほうれん草	残留農薬	1	1	
だいこん	残留農薬	1	1	
輸入野菜・果実	残留農薬	3	0*	
牛肉(筋肉・腎臓)	動物用医薬品	12	12	
豚肉(筋肉・腎臓)	動物用医薬品	12	6*	
鶏肉(筋肉)	動物用医薬品	6	6	
鶏卵	動物用医薬品	1	0*	
小計		71	49	0
4 重金属の検査				
魚介類	水銀の定量	12	9	
合計		359	182	4

※新型コロナウイルス感染拡大により一部または全部中止

別紙3

令和4年食中毒発生状況速報(鳥取県)

令和5年5月31日時点

保健所番号	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	原因施設	摂食場所	発生概要	発生原因	症状	対策
西部①	1	3/13	3/15	米子市	17	1	0	令和4年3月12日に提供した食品(炙りしめ鯖寿司、刺身(マグロ、タイ、サヨリ))(推定)	令和4年3月12日に提供した食品(炙りしめ鯖寿司、刺身(マグロ、タイ、サヨリ))(推定)	アニサキス	飲食店	飲食店	飲食店を利用した1名が胃痛、嘔吐症状を呈し、胃からアニサキスが摘出された。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	胃痛、嘔吐	・60℃で1分以上の加熱又はマイナス20℃で24時間以上冷凍をすること。 ・内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認すること。 ・酢漬け等ではアニサキスが死滅しないことを周知啓発する。
中部①	2	3/18	3/23	倉吉市	1	1	0	不明	不明	アニサキス	不明	不明	腹痛を呈した患者の胃からアニサキスが摘出された。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	腹痛	同上
西部②	3	4/8	4/12	日野郡	1	1	0	さば酢漬け(推定)	さば酢漬け(推定)	アニサキス	家庭	家庭	自宅で調理した食品を喫食した1名が吐き気等を呈し、胃からアニサキスが摘出された。	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、胸痛、腹痛	同上
西部③	4	5/9	5/10	米子市	4	1	0	イワシ又はトビウオの刺身(推定)	イワシ又はトビウオの刺身(推定)	アニサキス	販売店	家庭	販売店で購入した刺身を喫食した1名が胃痛等を呈し、胃からアニサキスが摘出された。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	胃痛、嘔吐、吐き気、ふらつき	同上
西部④	5	5/10	5/11	米子市	6	1	0	イワシの刺身(推定)	イワシの刺身(推定)	アニサキス	家庭	家庭	自宅で調理した食品を喫食した1名が胃痛等を呈し、胃からアニサキスが摘出された。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	胃痛、頭痛、吐き気	同上
中部②	6	5/11	5/12	倉吉市	2	1	0	イワシの刺身(推定)	イワシの刺身(推定)	アニサキス	家庭	家庭	自宅で調理した食品を喫食した2名中1名が胃痛等を呈し、胃からアニサキスが摘出された。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	胃痛、嘔吐、吐き気、蕁麻疹	同上
西部⑤	7	5/12	5/13	米子市	2	1	0	イワシの刺身(推定)	イワシの刺身(推定)	アニサキス	家庭	家庭	自宅で調理した食品を喫食した1名が吐き気等を呈し、胃からアニサキスが摘出された。	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、嘔吐、胃部不快感、下痢	同上

保健所番号	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	原因施設	摂食場所	発生概要	発生原因	症状	対策
中部③	8	5/14	5/23	東伯郡	2	1	0	サバ、アジ、キスの刺身(推定)	サバ、アジ、キスの刺身(推定)	アニサキス	家庭	家庭	自宅で調理した食品を喫食した2名中1名が吐き気等を呈し、胃からアニサキスが摘出された。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	湿疹、吐き気、むかつき、みぞおちの痛み	・60℃で1分以上の加熱又はマイナス20℃で24時間以上冷凍をすること。 ・内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認すること。 ・酢漬け等ではアニサキスが死滅しないことを周知啓発する。
中部④	9	6/15	6/23	東伯郡	1	1	0	サバの刺身(推定)	サバの刺身(推定)	アニサキス	家庭	家庭	自宅で調理した食品を喫食した1名が腹痛等を呈し、胃からアニサキスが摘出された。	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	同上
西部⑥	10	8/9	8/10	米子市	不明	1	0	不明	不明	アニサキス	不明	不明	吐き気を呈した患者の胃からアニサキスが摘出された。	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、嘔吐	同上
中部⑤	11	9/17	9/21	不明	1	1	0	不明	不明	アニサキス	不明	不明	医療機関を受診した患者の胃からアニサキスが摘出された。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	蕁麻疹、胃の締め付け	同上
西部⑦	12	10/16	10/18	米子市	不明	1	0	不明	不明	アニサキス	不明	不明	胃痛を呈した1名の胃からアニサキスが摘出された。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	胃痛	同上
西部⑧	13	12/3	12/6	米子市	不明	1	0	不明	不明	アニサキス	不明	不明	医療機関を受診した患者の胃からアニサキスが摘出された。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	不明	同上

令和4年病因物質別(鳥取県)

病因物質	事件数	患者数
アニサキス	13	13
合計	13	13

令和4年原因施設別(鳥取県)

原因施設	事件数	患者数
家庭	6	6
飲食店	1	1
販売店	1	1
不明	5	5
合計	13	13

保健所番号	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	原因施設	摂食場所	発生概要	発生原因	症状	対策
鳥取市①	1	2/25	2/26	鳥取市	3	1	0	しめサバ	しめサバ	アニサキス	販売店	家庭	購入したしめサバを喫食したことにより、胃痛の症状を呈した。	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分以上の加熱又はマイナス20℃で24時間以上冷凍をする。 ・内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認する。
鳥取市②	2	3/3	3/3	鳥取市	不明	1	0	不明	不明	アニサキス	不明	不明	飲食店等で生の魚介類を喫食した後、嘔吐、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。	嘔吐、腹痛	同上
鳥取市③	3	7/4	7/5	鳥取市	2	2	0	サバの刺身	サバの刺身	アニサキス	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした2名中2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	同上
鳥取市④	4	12/18	12/20	鳥取市	4	4	0	12月15日に提供された食事	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした4名中4名が下痢、腹痛、発熱、頭痛等の症状を呈した。	カンピロバクター・ジェジュニに汚染された食品を喫食したことによる。	下痢、腹痛、発熱、頭痛等	①食肉を取り扱った手指や調理器具はその都度洗浄・消毒すること。 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こと。 ③食肉(特に鶏肉)の生食は避けること。 ④調理や飲料水などとして、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)すること。

令和4年病因物質別(鳥取市)

病因物質	事件数	患者数
アニサキス	3	4
カンピロバクター	1	4
合計	4	8

令和4年原因施設別(鳥取市)

原因施設	事件数	患者数
飲食店	2	6
販売店	1	1
不明	1	1
合計	4	8

令和4年度 鳥取県HACCP適合施設の認定状況

認定番号	認定施設	認定食品
139	大海株式会社 第三工場 研究開発室 (境港市昭和町 30)	寿司
140		魚ミンチ、魚フィーレ、マグロ
141	大幸株式会社 (境港市昭和町 12-7)	豚バラスライス
142		生本マグロ
143	株式会社さんれい製造 ミートセンター (米子市旗ヶ崎 2147)	冷凍牛スライス、冷凍豚スライス、冷凍鶏スライス