

平成26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

平成26年4月1日から平成27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）

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175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）

肥料取締法（昭和25年法律127号）

調理師法（昭和33年法律第147号）

鳥取県食品衛生法施行条例（平成12年鳥取県条例第17号）

鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例（平成16年鳥取県条例第7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、各総合事務所生活環境局、生活環境事務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。

(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縣市との連携
研修及び講習会に参加し情報交換を行った。

イ 庁内（関係部局）との連携

・市場監視

農林水産部市場開拓課と連携して、地方卸売市場6施設の監視指導を行った。

・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) 監視指導

ア 保健所による立入検査

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努めた。年間監視指導目標回数に対する目標達成率は93.6%であった。詳細は、表1のとおり。

監視指導目標回数(A)	監視指導回数(B)	目標達成率(B/A×100)
8,187	7,661	93.6%

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、施設の事前調査をして営業許可証を交付した。

事務所名	東部	中部	西部	計
許可件数	1,068	540	1,119	2,727

ウ 重点監視事項

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。

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、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適切に指導及び改善確認を行った。

平成26年度（H26.4.1～H27.3.31）

	許可施設	不要許可施設
行政処分	7件 (すべて営業停止処分)	1件 (営業停止処分)
行政指導	39件	1件

オ 表示対策

各総合事務所等で食品表示に係る相談対応を行った。また、不適正表示について通報のあった30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。

また、食品表示に関する講習会を72回開催し、2,534人の参加があった。

カ 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	7,433	0	81,753	10	3	89,199

キ 食中毒予防対策

全国障がい者芸術文化祭の開催前に、飲食店や宿泊施設に対して重点的に監視指導を行った。

腸管出血性大腸菌、カンピロバクター及びノロウイルス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。

ク 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。

(2) 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、表2のとおり。

ア 規格基準及び食品添加物の検査

478 検体を収去し、規格基準違反 3 検体、衛生規範不適合が 15 検体（洋生菓子、そうざい）あった。

【違反内容】

対象食品	違反内容	措置
冷凍食品（1件）	大腸菌群の検出。	製造者に文書指導し、改善確認した。（全量自主回収を行った。）
アイスクリーム類（2件）	大腸菌群の検出。	製造者に文書指導し、改善確認した。（全量自主回収を行った。）

イ 残留農薬及び動物用医薬品の検査

県内農産物 52 検体及び輸入農産物 20 検体について、残留農薬の検査を行ったが、基準値を超えるものはなかった。

食肉 34 検体及び鶏卵 6 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 6 検体について、カドミウムの検査を実施したが、基準値を超えるものはなかった。

(3) 魚介類の水銀検査

魚介類 20 検体について、水銀の検査を実施した。1 検体から暫定基準を超える水銀が検出されたため、関係機関に情報提供を行った。

(4) 食中毒対応

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。

平成 26 年食中毒の発生状況 (H26. 1. 1~H26. 12. 1、詳細は表 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
7 件	101 人	0	9 回 (18 日)

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 に基づく衛生管理手法の普及など自主衛生管理の推進を行った。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を行った。

(2) とっとり食の安全認定制度の推進

鳥取県独自の HACCP に基づく食品の衛生管理認定制度である「とっとり食の安全認定制度」の導入を促進するため、事業者への働きかけを行い平成 26 年度は 4 事業者の認定を行った。

(3) 関係団体への協力

一般社団法人鳥取県食品衛生協会と連携し、食品衛生責任者講習会を開催した。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した。

また、市町村と連携し、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

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 名で構成される会議であり、3 回実施し、県の行う施策に対して意見をいただき、施策に反映させた。

イ 消費者を対象としたリスクコミュニケーション

食品販売店と連携して、10 月にリスクコミュニケーションを実施した。テーマは、食品表示とし、参加者 13 名と意見交換を行った。

ウ 食品衛生月間における一日食品衛生相談室

一般社団法人鳥取県食品衛生協会と連携して、東部、中部、西部の食品販売店において、食品衛生相談室を設置し、買い物客に対し食中毒予防の注意喚起を行った。

エ 食品キッズリポーター

小学生 (3~6 年生) を対象に、食品に関する自由研究を募集した。13 作品の応募があり、1 作品を最優秀賞、5 作品を優秀賞として県知事表彰した。

(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た。また、県政テレビ番組及びスポットCMにおいて、食中毒予防の啓発を行った。

また、必要に応じて、ホームページによる情報提供及びパンフレットの配布(8,500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

以下の研修会に参加し、最新の知見や技術の習得に努めた。

- ア 鳥取県食品衛生監視員研修会(7/9)
- イ 食品安全行政講習会(8/28-29)
- ウ 中国地区食品衛生監視員研修会(9/5)
- エ 食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者研修会(10/10)
- オ 全国食品衛生監視員研修会(10/23-24)
- カ HACCP研修(2/13)
- キ 検査精度管理業務研修会(2/18)
- ク 食中毒疫学研修会(3/4-6)

(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) 食の安全モニターに対する講習会の実施

東部、中部及び西部の各事務所において、県が委嘱した食の安全モニター50名に対する研修会を実施した。詳細は、別紙のとおり。

(4) 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に規定される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
246	147	188

イ ふぐ処理師試験及び免許証交付

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を実施した。また、試験合格者には、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 (前年度合格者の申請等を含む。)
15	10	16

ウ 表彰

食品衛生功労者 4 名及び食品衛生優良施設 1 施設に対し、県知事表彰を行った。

表1 平成26年度食品営業施設等への立入検査結果

施設の区分	対象施設の要件	内訳	東部総合事務所			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	監視率(%)	H25年度監視率(%)
			許可業種	不要許可業種	監視回数	許可業種	不要許可業種	監視回数	許可業種	不要許可業種	監視回数	許可業種	不要許可業種	監視回数	許可業種	不要許可業種	監視回数				
重点監視対象施設	①食衛生法違反施設	過去3年(H18~H20)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、違反食品製造等)	47	1	48	5	0	5	35	4	39	0	0	0	87	5	92	3回/年	99	92.9	117.5
	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)	1	0		2	0		6	0		0	0	9	0		156	168	92.9	113.6
			飲食2(仕出し・弁当屋)	25	0	68	2	0	21	11	0	67	0	0	0	38	0				
			飲食3(ホテル・旅館)	1	0		10	0		10	0		0	0	0	21	0				
	③生食用肉等取扱い施設	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があるの高い施設	給食施設(給食センター、病院等)	6	35		1	6		24	16		0	0	31	57		115	116	99.1	117.8
			食肉処理業	0	0	73	4	0	13	0	0	29	0	0	0	4	0				
			食肉販売業	0	0		3	0		0	0		0	0	0	3	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があるの高い施設	飲食店営業	73	0		6	0		29	0		0	0	108	0		2回/年	20	115.0	-
			食肉処理業	16	0	16	5	0		2	0		0	0	23	0	23				
			食肉販売業	0	0		0	0		0	0		0	0	0	0	0				
	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(広域流通する食品製造施設)	13	0		12	0		37	0		0	0	62	0		112	76	147.4	161.9	
	⑥食肉製品製造業	食品の冷凍又は冷蔵業(倉庫除く)	5	0	34	5	0	24	4	0	54	0	0	14	0						
	⑦清涼飲料水製造業	食品の冷凍又は冷蔵業(倉庫除く)	7	0		3	0		11	0		0	0	21	0						
	⑧魚肉練製品製造業	食品の冷凍又は冷蔵業(倉庫除く)	9	0		4	0		2	0		0	0	15	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	0	0	0	0	0	0	5	0	5	0	0	0	5	0	5	4	125.0	133.3	
⑩卸売市場	魚介類のせり売り営業及び食品卸売市場であって、一時に多量の食品が流通する施設	魚介類せり売業	5	0	12	4	0	4	17	0	17	0	0	0	26	0	41	36	113.9	107.9	
		食品卸売市場	0	7		4	4		4	4		4	0	0	0	15					
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	15	0	15	14	0	14	0	0	0	36	0	36	1回/年	25	144.0	166.7
⑫給食施設(学校、病院、社会福祉施設、保育園等)	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)	学校給食施設	16	3		0	3		9	4		0	0	25	10		232	224	103.6	103.3	
		保育園・幼稚園	0	53	92	1	18	27	12	48	113	0	0	13	119						
		社会福祉施設	0	19		0	5		13	14		0	0	13	38						
⑬漬物製造施設	漬物を製造する施設	漬物製造業	0	6	6	0	1	1	0	2	2	0	0	0	9	9	22	40.9	257.1		
⑭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	0	0	0	0	0	1	1	14	0	14	1	15	1回/月	12	125.0	108.3
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	0	0	0	0	0	0	4	4	0	0	0	4	4	1回/年	4	100.0	175.0	
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	0	7	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	7	1回/年	6	116.7	150.0	
重点監視対象施設合計			231	132	363	82	37	114	248	103	349	14	0	14	575	272	847	812	104.3	120.2	
給食施設(⑫を除く)	給食施設のうち、重点監視対象施設⑩を除く		11	2	13	1	3	4	2	2	4	0	0	0	14	7	21	78	26.9	83.3	
飲食店営業	飲食店営業のうち、重点対象施設①②及び社交飲食、露店、自動車等を除く	飲食1(①②③及びスナックを除く)	468	0		236	0		345	0		0	0	1,049	0		1回/年	3,809	38.9	43.2	
製造業等	上記以外の製造業、食肉処理業、乳処理業	飲食2(①②を除く)	78	0	608	59	0	350	90	0	524	0	0	0	227	0					1,482
		飲食3(①②を除く)	62	0		55	0		89	0		0	0	206	0						
		冷凍食品製造施設(⑤を除く)	4	0		8	0		56	0		0	0	68	0						
		食肉製品製造業(⑥を除く)	2	0		5	0		2	0		0	0	9	0						
		清涼飲料水製造業(⑦を除く)	7	0		3	0		13	0		0	0	23	0						
		魚肉練製品製造業(⑧を除く)	2	0		5	0		14	0		0	0	21	0						
		菓子製造業(⑪、実演等を除く)	209	0		104	0		153	0		0	0	466	0						
		あん類製造業	1	0		3	0		6	0		0	0	10	0						
		アイスクリーム製造業(ソフトクリームのみ施設除く)	18	0		6	0		4	0		0	0	28	0						
		乳処理業	0	0		5	0		0	0		0	0	5	0						
		特別牛乳搾取処理業	0	0		0	0		0	0		0	0	0	0						
		乳製品製造業	1	0		4	0		1	0		0	0	6	0						
		集乳業	0	0		4	0		0	0		0	0	4	0						
		食肉処理業(③を除く)	34	0		6	0		37	0		5	0	82	0						
		乳酸菌飲料製造業	1	0		3	0		0	0		0	0	4	0						
氷雪製造業	0	0	452	2	0	216	4	0	453	0	0	6	0	1,126	1,569	71.8	68.9				
食用油脂製造業	1	0		0	0		2	0		0	0	3	0								
マーガリン又はショートニング製造業	0	0		0	0		0	0		0	0	0	0								
みそ製造業	21	0		3	0		9	0		0	0	33	0								
醤油製造業	9	0		11	0		6	0		0	0	26	0								
ソース類製造業	6	0		8	0		14	0		0	0	28	0								
酒類製造業	5	0		3	0		0	0		0	0	8	0								
豆腐製造業	26	0		4	0		12	0		0	0	42	0								
納豆製造業	1	0		0	0		0	0		0	0	1	0								
めん類製造業	8	0		4	0		16	0		0	0	28	0								
そうざい製造業	91	0		17	0		93	0		0	0	201	0								
缶詰又は瓶詰食品製造業	4	0		8	0		2	0		0	0	14	0								
添加物製造業	1	0		0	0		9	0		0	0	10	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	7	0	7	0	0	0	0	0	0	0	7	0	7	6	116.7	150.0			
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を除く)	90	0	90	72	0	72	107	0	107	0	0	269	0	705	237	297	269		
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)	166	0	166	90	0	90	180	0	180	0	0	436	0	1回/2年	34	94.1	91.2		
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	0	11	11	0	7	7	0	14	14	0	0	0	32	32					
飲食店営業(社交飲食・他)及び喫茶店営業等*	調理から喫食までの時間が比較的短く、調理も簡単に済むが低価格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	258	0		186	0		223	0		0	0	667	0		829	409	202.7	196.6	
		喫茶店営業	32	0	333	13	0	214	18	0	277	0	5	63	0						
		菓子製造業(露店+実演)	12	0		7	0		11	0		0	0	30	0						
		食品の冷凍又は冷蔵業(倉庫)	3	0		0	0		6	0		5	0	14	0						
		アイスクリーム製造業(ソフトクリームのみ)	27	0		8	0		19	0		0	0	54	0						
めん類製造業(実演販売)	1	0		0	0		0	0		0	0	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	252	0	820	149	0	602	223	0	696	0	0	624	0	2,123	732	290.0	233.1		
		食肉販売業(処理なし)(③を除く)	107	0		65	0		70	0		5	0	247	0						
		魚介類販売業(処理なし)	98	0		50	0		59	0		0	0	207	0						
		氷雪販売業	1	0		0	0		0	0		0	0	1	0						
		食品販売業	0	362		0	338		0	344		0	0	0	1,044						
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)	1	0	214	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	347	277	125.3	135.0		
		菓子製造業(自販機)	0	0		0	0		0	0		0	0	0	0						
		喫茶店営業(自販機)	183	0		43	0	53	48	0	80	0	0	274	0						
		乳類販売業(自販機)	30	0		10	0		32	0		0	0	72	0						
自動車による移動営業	自動販売機に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)	7	0	22	3	0	9	1	0	2	0	0	11	0	33	46	71.7	39.1		
		菓子製造業(移動営業)	3	0		1	0		0	0		0	0	4	0						
		喫茶店営業(移動営業)	0	0		0	0		0	0		0	0	0	0						
		乳類販売業(移動営業)	2	0		1	0		0	0		0	0	3	0						
		食肉販売業(移動営業)	1	0		1	0		0	0		0	0	2	0						
魚介類販売業(移動営業)	9	0		3	0		1	0		0	0	13	0								
農業の販売施設	一般消費者に流通する農産物を生産する可能性が高い生産者に対して、農業を販売する店舗(農協、卸、ホームセンター等の量販店)	一般消費者に流通する農産物を生産する可能性が高い生産者に対して、農業を販売する店舗(農協、卸、ホームセンター等の量販店)	0	44	44	0	9	9	35	0	35	0	0	35	53	88	1回/年	119	73.9	57.1	
		主に一般家庭等での利用を対象として販売している店舗(薬局等)	0	20	20	0	6	6	2	0	2	0	0	2	26	28	1回/3年	59	47.5	67.8	
合計			2,592	571	3,163	1,351	400	1,746	2,262	463	2,723	29	0	29	6,809	1,706	7,661	8,187	93.6	90.9	

表2 平成26年度収去検査結果表

対象食品	検査項目	計画数	検査数	不適合数
魚肉ねり製品	規格基準(大腸菌群) 保存料(ソルビン酸)甘味料(サッカリンナトリウム)	42	42	0
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)	44	44	1
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)	15	15	2
氷菓	成分規格(細菌数、大腸菌群)	9	9	0
生食用鮮魚介類	規格基準(腸炎ビブリオ最確数)	30	30	0
ゆでがに	規格基準(腸炎ビブリオ、細菌数、大腸菌群)	17	17	0
清涼飲料水	規格基準(混濁、沈殿物、ひ素、鉛、カドミウム、スズ、大腸菌群)	12	12	0
容器包詰加圧加熱殺菌食品	規格基準(細菌試験、恒温試験)	5	5	0
氷雪	規格基準(大腸菌群、細菌数)	3	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)O-157	70	70	0
そうざい(弁当)	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)	55	55	4
洋生菓子	衛生規範(生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	60	60	11
浅漬	腸炎ビブリオ、大腸菌	6	6	0
菓子	着色料(タール色素)	12	12	0
醤油	保存料(安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類)	15	15	0
	甘味料(サッカリンナトリウム)			
佃煮	保存料(ソルビン酸)・甘味料(サッカリンナトリウム)	6	6	0
酢・ソース・調味料等	保存料(ソルビン酸、パラオキシ安息香酸エステル類)	6	6	0
即席めん	成分規格(酸価、過酸化値)	6	6	0
生あん・豆類	成分規格(シアン化合物)	5	5	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)	9	9	0
	個別規格(溶出試験)			
	ポリエチレン(PE)及びポリプロピレン(PP)製:蒸発残留物			
	ポリスチレン(PS)製:蒸発残留物			
	ポリ塩化ビニル(PVC)製:蒸発残留物			
加工食品	アレルギー物質	27	27	0
加工食品	指定外添加物(アゾルビン・パテントブルーV)	9	9	0
加工食品	指定外添加物(TBHQ)	6	6	0
加工食品	指定外添加物(サイクラミン酸・ズルチン)	9	9	0
輸入野菜・果実	残留農薬	20	20	0
らっきょう	残留農薬	6	6	0
キャベツ	残留農薬	3	3	0
すいか	残留農薬	5	5	0
トマト	残留農薬	4	4	0
梨	残留農薬	10	10	0
ねぎ	残留農薬	5	5	0
玄米	残留農薬、カドミウム	6	6	0
ながいも	残留農薬	5	5	0
ブロッコリー	残留農薬	5	5	0
だいこん	残留農薬	3	3	0
鶏卵	動物用医薬品	6	6	0
鶏肉	動物用医薬品	10	10	0
豚肉	動物用医薬品	12	12	0
牛肉	動物用医薬品	12	12	0
	合計	590	590	18

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①	1	1/15	1/16	鳥取市	42	33	0	—	ヒラメの刺身(推定)	クドア・セブテンブクタータ(推定)	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした3グループのうち33名がおう吐、腹痛、下痢等の症状を呈した。	クドア・セブテンブクタータが寄生しているヒラメを喫食したことによると推定される。	おう吐、腹痛、下痢等	ヒラメを喫食するときは、マイナス15℃からマイナス20℃で4時間冷凍するか、75℃で5分以上加熱する。
中部①	2	2/23	2/24	倉吉市	10	7	0	—	ヒラメのカルパッチョ	クドア・セブテンブクタータ	飲食店	飲食店	飲食店で会食した10名のうち7名がおう吐等の症状を呈した。	クドア・セブテンブクタータが寄生しているヒラメを喫食したことによる。	おう吐、軟便、発熱等	ヒラメを喫食するときは、マイナス15℃からマイナス20℃で4時間冷凍するか、75℃で5分以上加熱する。
西部①	3	2/28	3/1	西伯郡	49	14	0	2月28日に飲食店で提供された会席料理	不明	不明	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした3グループのうち14名がおう吐、下痢等の症状を呈した。	食中毒菌に汚染された食品を喫食したことによる。	おう吐、下痢	手洗い、食品の温度管理を適切に実施する。 使い捨て手袋を使用する。等
中部②	4	4/27	4/28	東伯郡	2	2	0	ふぐの煮付け	ふぐ	テトロドトキシン	家庭	家庭	患者本人が釣ってきたふぐを自宅で調理し、除毒が不十分なまま喫食したことによる。	ふぐ処理師免許を有しない者が処理したことによる。	ふらつき、手足のしびれ	ふぐの素人調理は行わない。
西部②	5	5/11	5/16	米子市	49	15	0	鶏すき鍋(推定)	鶏胸肉(推定)	カンピロバクター	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした3グループの15名が下痢、腹痛等の症状を呈した。	鶏肉を加熱不十分なまま喫食したことによる。	下痢、腹痛、発熱等	肉は十分に加熱して喫食すること。 生食用と喫食用の菜箸を区別すること。
東部②	6	7/29	7/30	鳥取市	52	20	0	ヒラメの刺身	ヒラメの刺身	クドア・セブテンブクタータ	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした52名のうち20名が下痢、腹痛等の症状を呈した。	クドア・セブテンブクタータが寄生しているヒラメを喫食したことによる。	下痢、腹痛、おう吐等	ヒラメを喫食するときは、マイナス15℃からマイナス20℃で4時間冷凍するか、75℃で5分以上加熱する。
東部③	7	8/6	8/7	八頭郡	45	10	0	8月6日に飲食店で提供された食事	不明	ウェルシュ菌	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした45名のうち10名が下痢、腹痛等の症状を呈した。	ウェルシュ菌に汚染された食品を喫食したことによる。	下痢、腹痛、おう吐等	提供前に、食品を十分に加熱すること。 室温で食品を長時間放置しないこと。