

## 令和2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）

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）

調理師法（昭和33年法律第147号）

鳥取県食品衛生条例（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取締法を除く）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縣市との連携

・連携体制の確保

研修及び講習会並びに広域連携協議会に参加し情報交換を行った。

・鳥取市との連携

定期的に会議を開催し監視指導計画の共同策定や監視連携を図るとともに、研修会などのHACCP導入支援事業を共同実施した。

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83.5%であった。詳細は、別紙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)
4,866	4,062	83.5%

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	中部	西部	計
許可件数	531	1,453	1,984

ウ 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。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。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2年度（R2.4.1～R3.3.31）

	許可施設	不要許可施設
行政処分	2件 (営業停止処分)	1件 (業務停止命令)
行政指導	7件 (文書による指導)	0件 (文書による指導)

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 立入検査及び収去の件数

立入検査	収去	
件数	検体数	
	違反検体数	
313	51	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	違反件数	件数	違反件数

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
24	24	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62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37回開催し、1,043人の参加があった。

(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	5,744	0	78,191	0	13	86,582

(4) 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。

(5) 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。一部の検査については、新型コロナウイルスの感染拡大により中止した。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

241 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 3 検体（そうざい(弁当)1 件、洋生菓子 2 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 29 検体及び輸入農産物 7 検体について、残留農薬の検査を実施したが、いずれも基準値を下回っていた。

食肉 31 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、添加物及びアレルゲンの検査を実施し、表示の適否の検査を行ったところ、小麦タンパクの混入が 1 件あり、改善指導を実施した。

(6) 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。

(7) 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。なお、広域連携協議会の開催を必要とする事案の発生はなかった。

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 2 年食中毒の発生状況（R2. 1. 1～R3. 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
8 件	56 人	0	7 回（41 日）

(8) 苦情報告対応

平成 27 年度から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）	5 件
異物混入（プラスチック等）	2 件
異物混入（その他）	7 件
化学物質混入	なし
健康被害（自己申告含む）	6 件

その他	23 件
合計	43 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。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に取り組む事業者への支援

食品衛生法が改正されて、原則全ての食品等事業者に「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推進専門員によるHACCPに取り組む事業者への助言

(ア) 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	89 施設

##### (イ) 食品事業者を対象としたHACCP研修会

対象業種	開催	開催場所	参加人数	内容
乳類販売業	第1回、2回	境港市	9人	<ul style="list-style-type: none"> <li>・HACCPの基礎の講義</li> <li>・衛生管理計画の作成</li> <li>・記録作成に係る問題演習</li> </ul>
喫茶店営業	第3回		4人	
食品の冷凍又は冷蔵業	第4回、5回		27人	
アイスクリーム類製造業	第6回		2人	
合計			42人	

##### 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。また、HACCP制度化に向けて「HACCPに基づく衛生管理」の導入に取り組む事業者も支援できるように、補助率はそのままに補助限度額を見直して補助対象者及び補助対象経費を拡大した。

##### 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	3 施設
活用実績	2,450,000 円
補助金活用の内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・床、天井、壁の補修</li> <li>・衛生管理による施設の区域分けのための改修</li> <li>・コンサルティング費用 等</li> </ul>

ウ HACCP導入研修会の開催

鳥取県HACCP適合施設の認定取得を目的として開催してきた研修会を「HACCPに基づく衛生管理」の導入に取り組む事業者を対象とした研修会として開催するとともに、「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新たに開催した。

「HACCPに基づく衛生管理」導入研修会実績

開催	開催場所	参加人数	内容
第1回	倉吉市	42人	<ul style="list-style-type: none"> <li>・HACCPの7原則12手順の講義</li> <li>・HACCPプランの作成演習</li> </ul>
第2回	米子市	18人	
第3回	鳥取市	14人	
合計		74人	

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」導入研修会実績

	開催	開催場所	参加人数	内容
飲食店営業対象	第1回、2回	境港市	47人	<ul style="list-style-type: none"> <li>・HACCPの基礎の講義</li> <li>・衛生管理計画の作成及び運用演習</li> </ul>
	第3回、4回	米子市	84人	
	第5回、6回	倉吉市	91人	
	第7回、8回	米子市	50人	
	第9回、10回	倉吉市	80人	
	第11回、12回	米子市	57人	
	第13回、14回	米子市	31人	
	第15回、16回	倉吉市	56人	
	第17回、18回	倉吉市	41人	
	第19回、20回	米子市	27人	
	第21回、22回	倉吉市	40人	
	第23回、24回	米子市	56人	
	第25回、26回	米子市	35人	
	第27回、28回	米子市	33人	
	第29回、30回	倉吉市	38人	
第31回、32回	米子市	33人		
第33回、34回	米子市	60人		

	第 35 回、36 回	倉吉市	42 人	
菓子製造業対象	第 1 回、2 回	米子市	30 人	・ HACCP の基礎の講義 ・ 衛生管理計画の作成及び運用 演習
	第 3 回	倉吉市	12 人	
	第 4 回	米子市	28 人	
	第 5 回	倉吉市	25 人	
	第 6 回	米子市	30 人	
	第 7 回	倉吉市	15 人	
	食肉・魚介類販売業、食肉処理業対象	第 1 回、2 回	米子市	
第 3 回		倉吉市	19 人	
第 4 回		米子市	16 人	
第 5 回、6 回		倉吉市	44 人	
第 7 回		米子市	25 人	
第 8 回		米子市	6 人	
第 9 回		倉吉市	2 人	
	合計		1195 人	

※ 開催は同一日及び同一会場ごとの開催回数

#### エ 鳥取県 HACCP 適合施設認定制度の活用

8 施設、8 業種の認定を行い、HACCP の導入に取り組む事業者の拡大を図った。認定事業者は、別紙 4 のとおり。

	東部	中部	西部	合計
施設数	5	3	0	8
業種数	5	3	0	8

#### (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、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、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 名で構成される食の安全推進会議を 3 回開催し、県の行う施策に対する意見を施策に反映させた。

##### イ SNS（ソーシャル・ネットワーキング・サービス）を利用した意見交換

意見交換が可能なツイッターなどのSNSを利用して、旬の話題をテーマに食中毒予防方法などを情報発信し、消費者から延べ343件の反響を得た。

ウ 食品衛生月間における一日食品衛生相談室等

一般社団法人鳥取県食品衛生協会と連携して、総合事務所等入口でのポスター掲示や街宣などを行い、買い物客に対し食中毒予防の注意喚起を行った。なお、例年開催している一日食品衛生相談窓口等は、新型コロナウイルスの感染拡大防止の観点から実施しなかった。

(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、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（6,000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

新型コロナウイルスの感染拡大防止の観点から、例年開催される研修会はすべて中止もしくは資料送付やオンライン開催となった。

ア 食品安全行政講習会 ※中止

イ 食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者研修会 ※中止

ウ 鳥取県食品衛生監視員研修会（資料送付）

エ 中国地区食品衛生監視員研修会（資料送付）

オ 全国食品衛生監視員研修会（音声付きPPによる電子会議）

カ 輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員研修会（オンライン会議）

キ 検査精度管理業務研修会（資料送付）

ク 食肉衛生技術研修会及び食肉衛生発表会（3/1～3 オンライン開催）

ケ 食鳥肉衛生技術研修会及び食鳥肉衛生発表会（3/1～3 オンライン開催）

コ 食中毒疫学研修会 ※中止

ク HACCP指導者養成研修会 ※中止

(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
160	110	91

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
7	7	7

ウ 表彰

食品衛生功労者 2 名、食品衛生優良施設 3 施設に対し、県知事表彰を行った。

表1 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	R2年度監視率(%)	H31年度監視率(%)		
			許可業種	不要許可業種	監視数	許可業種	不要許可業種	監視数	許可業種	不要許可業種	監視数	許可業種	不要許可業種	監視数	許可業種	不要許可業種	監視数						
重点監視対象施設	①食衛生法違反施設	過去2年(H29～H30)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)	食品衛生法違反施設	0	0	0	13	2	15	1	0	1	0	0	0	14	2	16	3回/年	27	59.3	58.3	
		食中毒原因施設のうち、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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1回/年	4	0.0	175.0
	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)	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	58	2回/年	0	0	0
			飲食2(仕出し・弁当屋)	0	0	7	4	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0					
			飲食3(ホテル・旅館)	0	0	19	2	0	0	0	0	0	0	0	0	21	0	0					
			給食施設(学校、幼稚園)	0	0	6	8	0	0	0	0	0	0	0	0	14	3	0					
			給食施設(病院)	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0					
			給食施設(事業所)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0					
			給食施設(保育所)	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0					
	給食施設(その他:認定こども園、社会福祉施設等)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
	③生食用食肉等取	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の高い施設	飲食店営業	0	0	3	13	0	0	13	0	0	0	0	16	0	0	17	1回/年	0	6	283.3	79.3
			食肉処理業	0	0	1	4	0	0	4	0	0	0	0	1	0	0						
	④野生鳥獣肉処理	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の高い施設	食肉処理業	0	0	2	2	0	0	2	0	0	0	0	4	0	0	4	2回/年	0	6	66.7	100.0
			食肉処理業(季節営業等で施設の稼働状況が低い施設)	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	2	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)	0	0	9	15	0	0	15	0	0	0	0	24	0	0	42	2回/年	0	52	80.8	75.0
食肉製品製造業			0	0	3	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0							
⑦清涼飲料水製造業	清涼飲料水製造業	清涼飲料水製造業	0	0	7	19	4	0	4	0	0	0	0	11	0	0	23	0	0	0	0	0	
		魚肉ねり製品製造業	0	0	0	2	0	0	2	0	0	0	0	2	0	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	0	2	0	0	2	0	0	0	0	2	0	0	17	2回/年	0	28	60.7	104.2	
		魚介類のせり売り営業、食品卸売市場	0	0	3	12	0	0	12	0	0	0	0	15	0	0							
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	0	0	10	13	10	13	13	0	0	0	0	23	0	0	23	1回/年	16	143.8	245.5		
		学校、幼稚園	0	0	1	2	1	0	2	0	0	0	0	3	5	0							
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)	病院、診療所	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	53	1回/年	0	0	28.0	64.4	
		事業所	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
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	0	0	0	0	0	0	0	0	14	14	0	14	12回/年	12	116.7	108.3		
		年間処理羽数が30万羽を超える施設	0	0	2	4	0	0	4	0	0	0	0	6	6	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	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1回/年	1	-	-		
		重点監視対象施設合計	0	0	0	91	35	126	104	9	113	0	14	14	195	58						253	389
給食施設(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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	35	11.4	50.0			
		病院、診療所	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
飲食店営業	飲食店営業のうち、重点監視対象施設①②③④⑬及び社交飲食、露店、自動車等を除く	飲食1(①②③④⑬を除く)	0	0	241	497	0	0	497	0	0	0	0	738	0	0	979	2,306	42.5	46.3			
		飲食2(①②③④⑬及び給食施設を除く)	0	0	27	325	90	654	0	0	0	0	0	117	0	0							
製造業等	上記以外の製造業、食肉処理業、乳処理業	冷凍食品製造施設(⑥を除く)	0	0	7	70	0	0	70	0	0	0	0	77	0	0	739	1,138	64.9	86.9			
		食肉製品製造業(⑦を除く)	0	0	0	4	0	0	4	0	0	0	0	4	0	0							
認定小規模食肉処理場	年間処理羽数が15万羽以下の施設	食肉処理業(4/5及び認定小規模食肉処理場を除く)	0	0	12	25	0	0	25	0	0	0	0	41	4	0	0	1	0.0	800.0			
		食品の放射線照射業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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)(4及び認定小規模食肉処理場を除く)	0	0	60	83	0	0	83	0	0	0	0	143	0	0	521	1回/2年	169	308.3	493.5		
		魚介類販売業(処理あり)	0	0	76	302	0	0	302	0	0	0	0	378	0	0							
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	0	0	14	14	0	12	12	0	0	0	26	26	0	26	7	371.4	357.1			
		飲食4(その他)+スナックなど	0	0	238	250	0	0	250	0	0	0	0	488	0	0							
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、調理も簡単に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	喫茶店営業(固定+露店)	0	0	25	40	0	0	40	0	0	0	65	0	0	642	251	255.9	384.0				
		菓子製造業(露店+実演)	0	0	0	14	0	0	14	0	0	0	14	0	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、氷雪販売業及び食品販売業	食品の冷凍又は冷蔵業(倉庫)	0	0	1	13	0	0	13	0	0	0	18	0	0	685	332	206.2	461.0				
		アイスクリーム製造業(ソフトクリームのみ)	0	0	29	28	0	0	28	0	0	0	57	0	0								
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	食品販売業	0	0	134	45	0	0	45	0	0	0	179	0	0	163	103	158.8	306.1				
		飲食4(自販機)	0	0	0	2	0	0	2	0	0	0	2	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	菓子製造業(移動営業)	0	0	11	2	0	0	2	0	0	0	13	0	0	31	19	164.6	203.8				
		菓子製造業(移動営業)	0	0	1	2	0	0	2	0	0	0	3	0	0								
計	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)	食品販売業	0	0	0	1,430	183	1,613	2,337	67	2,404	12	14	26	3,779	264	4,043	4,361	75	18.7	26.6		
		主になら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	2	2	0	5	5	0	0	0	0	0	0	7	7	7						
合計			0	2	2	1,430	192	1,622	2,337	77	2,414	12	14	26	3,779	285	4,064	4,867	83.5	125.2			

※R2年度より重点監視施設から削除された項目があるため、H31年度の重点監視施設監視率は削除項目を除いて再計算しています。

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)	16	16	
	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)	35	27 <sup>※1</sup>	
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	6	
氷菓	成分規格(細菌数、大腸菌群)	6	6	
生食用鮮魚介類	規格基準(腸炎ビブリオ最確数)	20	20	
ゆでがに	規格基準(腸炎ビブリオ、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、スズ、大腸菌群)	8	8	
	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	6	
氷雪	成分規格(大腸菌群、細菌数)	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	45	45	
そうざい(弁当)	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)	35	31 <sup>※</sup>	1
洋生菓子	衛生規範(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	31	31	2
醤油	保存料(安息香酸、パ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)	8	4 <sup>※</sup>	
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)	4	4	
即席めん	成分規格(酸化油脂(酸価、過酸化物価))	3	3	
生餡豆類	成分規格(シアン化合物)	4	0 <sup>※</sup>	
浅漬	衛生規範(腸炎ビブリオ、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 <sup>※</sup>	
	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・パテントブルーV・キノロンイエロー)	6	6	1
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)	6	0 <sup>※</sup>	
小計		263	241	4
<b>2 表示の検査</b>				
加工食品	アレルギー(卵)	4	4	
加工食品	アレルギー(乳)	2	2	
加工食品	アレルギー(小麦)	2	2	1
加工食品	アレルギー(そば)	3	3	
加工食品	アレルギー(えび)	1	1	
加工食品	アレルギー(かに)	1	1	
加工食品	着色料(タール色素)	8	8	
小計		21	21	1
<b>3 残留農薬・残留動物用医薬品検査</b>				
らっきょう	残留農薬	1	1	
すいか	残留農薬	5	5	
こまつな	残留農薬	1	1	
キャベツ	残留農薬	2	1	
梨	残留農薬	6	6	
玄米	残留農薬、カドミウム	4	0 <sup>※</sup>	
ブロッコリー	残留農薬	5	5	
ながいも	残留農薬	5	5	
だいこん	残留農薬	1	0 <sup>※</sup>	
ほうれん草	残留農薬	1	0 <sup>※</sup>	
ねぎ	残留農薬	5	5	
輸入野菜・果実	残留農薬	10	7 <sup>※</sup>	
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	12	
鶏肉(筋肉)	動物用医薬品	7	7	
鶏卵	動物用医薬品	1	0 <sup>※</sup>	
小計		78	67	0
<b>4 重金属の検査</b>				
魚介類	水銀の定量	12	9	
合計		374	338	5

### 別紙3

令和2年食中毒発生状況速報

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	1/12	1/12	境港市	2	1	0	さば刺身	さば寿司刺身	アニサキス	飲食店	飲食店	腹痛のため医療機関を受診したところ、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	・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。
西部②	2	1/29	1/31	西伯郡	4	1	0	しめさば(推定)	しめさば(推定)	アニサキス	家庭	家庭	腹痛のため医療機関を受診したところ、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。	嘔吐、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。
西部③	3	4/2	4/6	米子市	1	1	0	不明	不明	カンピロバクター	不明	不明	食中毒症状を訴えた患者からカンピロバクターが検出された。原因食品の特定には至らなかった。	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。	悪寒、腹痛、発熱、頭痛	・食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること。
西部④	4	6/3	6/3	西伯郡	3	1	0	アジ、片ロイワシの刺身	アジ、片ロイワシの刺身	アニサキス	家庭	家庭	腹痛のため医療機関を受診したところ、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	・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。
西部⑤	5	6/30	7/6	米子市	109	48	0	6/29に提供された給食	不明	サルモネラ属菌	保育所	保育所	胃腸炎の集団発生として探知し調査したところ、患者からサルモネラ属菌が検出され、発生状況から食中毒と判断した。	サルモネラ属菌に汚染された食品を喫食したことによる。	腹痛、下痢、嘔吐	・食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること。 ・2次汚染を防止するため、食肉は他の食材と調理器具等を分けて調理及び保存すること。
西部⑥	6	10/5	10/19	米子市	4	2	0	不明	不明	カンピロバクター	不明	不明	食中毒症状を訴えた患者からカンピロバクターが検出された。原因食品の特定には至らなかった。	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、発熱、悪寒、下痢	・食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること。 ・2次汚染を防止するため、食肉は他の食材と調理器具等を分けて調理及び保存すること。
西部⑦	7	11/15	11/16	日野郡	3	1	0	エゾラボラモボキの煮つけ	エゾラボラモボキの煮つけ	動物性自然毒(テトラミン)	家庭	家庭	エゾボラモドキを家庭で調理して喫食した3名がふらつきや目の焦点が合わないといった症状を呈した。	有毒部位を喫食したことによる。	吐き気、腹痛、めまい	・調理の際は、有毒部位を除去すること。

令和2年食中毒発生状況速報

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⑧	8	12/26	12/28	米子市	2	1	0	ブリの刺身	ブリの刺身	アニサキス	販売店	家庭	腹痛のため医療機関を受診したところ、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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認すること。</li> </ul>

56

令和2年病因物質別

病因物質	事件数	患者数
アニサキス	4	4
カンピロバクター	2	3
サルモネラ属菌	1	48
動物性自然毒	1	1
合計	8	56

平成31年原因食品別

原因食品	事件数	患者数
魚介類	3	3
調理食品	3	50
不明	2	3
合計	8	56

令和2年原因施設別

原因施設	事件数	患者数
家庭	3	3
保育所	1	48
飲食店	1	1
販売店	1	1
不明	2	3
合計	8	56

## 別紙 4

## 鳥取県H A C C P 適合施設の認定状況

(令和 2 年度認定施設)

認定番号	認定施設	認定食品
125	(株) 前田商店本社工場(鳥取市海士 2 0 - 1)	とうふちくわ
126	株式会社 石谷精華堂(倉吉市幸町 4 5 9 - 1)	生菓子 (打吹公園だんご)
127	株式会社 ハイセイ (東伯郡琴浦町徳万 7 3 2 - 1)	だし、ブイヨン、ふりかけ
128	大谷酒造株式会社 (東伯郡琴浦町浦安 3 6 8)	鷹勇 上撰
129	日本海フーズ 本工場 (岩美郡岩美町大谷 2 1 8 2 - 4 5 4)	干しはたはた、干しかれい、干しにぎず
130	鳥取市立第二学校給食センター (鳥取市蔵田 9 3 - 2)	給食
131	ちづD e e r ' s (八頭郡智頭町東字塚 1 1)	鹿ブロック肉 (冷蔵・冷凍)、鹿スライス肉 (冷蔵・冷凍)、鹿ミンチ肉 (冷蔵・冷凍)
132	鳥取いなば農業協同組合 福部らっきょう加工センター (鳥取市福部町海士 3 1 8)	らっきょう甘酢漬 (甘酢、ピリ辛)

(平成 31 年度認定施設)

認定番号	認定施設	認定食品
9 3	クリクラ山陰(米子市旗ヶ崎 2 0 2 2 番地 6)	ボトルドウォーター
9 4	鳥取東伯ミート株式会社(東伯郡琴浦町逢東 8 0 6)	ウインナーソーセージ、ベーコン、ロースハム、ボンレスハム、ローストビーフ、ラックスハム、焼豚
9 5		ミートボール、メンチカツ、冷凍コロッケ、牛味付けホルモン
9 6		食肉 (牛肉、豚肉、鶏肉)
9 7	甲陽ケミカル株式会社 キトサン工場 (境港市昭和町 1 2 番地 2)	キトサン
9 8	甲陽ケミカル株式会社 境港工場 (境港市竹内団地 2 1 7 番地)	キトサン (充填包装工程)
9 9	板見製餡所(米子市旗ヶ崎 2 丁目 1-41)	あん類(蜜小豆、北海栗入り粒あん、北海ふんわり粒あん)
100	有限会社 ヤマナカ(境港市上道町 2177-19)	白イカ
101	(有) こめや産業(境港市外江町 3175-4)	ののこめし
102		冷凍食品 (ののこめし)

103	株式会社 はりまや(米子市糀町1丁目149)	こんにゃく
104	(株)アベ鳥取堂(鳥取市富安2丁目28)	弁当(山陰鳥取かにめし)
105	米田ベーカリー(東伯郡琴浦町徳万491-9)	給食米飯
106	株式会社 串惣 第一工場(鳥取市安長90-6)	肉串半製品(鶏、豚、牛)
107	こだわり菜園(鳥取市的場町三丁目87-1)	剥きタマネギ
108	大江ノ郷自然牧場 ココガーデン (八頭郡八頭町橋本877)	パンケーキ(大江ノ郷パンケーキ)
109	(株)サンマート 配送センター (鳥取市南安長2-47)	肉じゃが
110	株式会社 太陽食品(米子市夜見町2941)	鶏肉(唐揚げ用、焼鳥用鶏皮串)
111	株式会社 マルツ(境港市竹内団地219番地)	ゆでがに
112	有限会社 佐川製菓 第二工場 (東伯郡琴浦町逢東1246-1)	まんじゅう(2号乳菓・栗餡・黄身塗り・ケシの実付、2号乳菓・スイートポテト餡・黒ごま付)
113	ヒシクラ株式会社(倉吉市余戸谷町3150)	米味噌(米辛口味噌)
114	米田ベーカリー(東伯郡琴浦町徳万491-9)	パン
115	S & Kファーム(西伯郡南部町朝金1672-1)	おこわ
116		あんもち
117	(株)サンマート 配送センター(鳥取市南安長2-47)	サーモンマリネ
118	株式会社M・Aサービス(米子市夜見町2946)	宅配弁当、仕出し弁当
119	有限会社 ミートハウスしょうじ(倉吉市清谷318)	食肉(牛肉、豚肉、鶏肉)
120	ブライアンテック(有)米子工場(米子市両三柳2406-5)	焼き菓子(鳳梨パイナップルケーキ)
121	鳥取給食センター(鳥取市古海696)	給食
122		パン
123	境港センター冷蔵株式会社(境港市昭和町12-4)	紅ずわいがにむき身(惣菜、冷凍ゆ)

		でがに)
124		紅ずわいがにむき身 (冷凍食品)

(平成 30 年度認定施設)

認定 番号	認定施設	認定食品
69	株式会社カタセイ本社工場(境港市竹内団地269番地)	食肉
70	宝福一有限公司(倉吉市西倉吉町23-1)	調味酢
71	有限会社 西米食品(米子市大篠津町9-3)	冷凍食品(いわしボール、かにボール)
72	有限会社 ヤマナカ(境港市上道町2177-19)	魚介類南蛮漬(アジ、ハタハタ、甘エビ)
73	菌興椎茸協同組合(鳥取市吉成140-1)	乾しいたけ(原木)
74	有限会社カンダ技巧 境港工場(境港市竹内団地269番地)	液体コラーゲン
75	福田養蜂場(鳥取市国府町法花寺60)	はちみつ
76	有限会社 山本製麺所(境港市朝日町66)	生うどん
77	鳥取県立倉吉農業高等学校(倉吉市大谷166)	ウインナーソーセージ(豚肉、猪肉)
78	有限会社 ルウ研究所(米子市夜見町1657)	液体コラーゲン
79	日本猪牧場(倉吉市服部975-2)	猪ブロック肉(冷蔵・冷凍)
80	鳥取県立鳥取湖陵高等学校(鳥取市湖山町北三丁目250番地)	福神漬
81	米久おいしい鶏(株)鳥取事業所(東伯郡琴浦町中尾84-1)	鶏肉(もも肉、むね肉、ささみ、手羽もと、手羽さき、きも、すなぎも)
82	(株)源吉兆庵(鳥取市南吉方三丁目201-1)	海鮮せんべい
83	鳥取食品工業株式会社(鳥取市南安長二丁目130)	らっきょう甘酢漬(80g)
84	THA(日野郡日野町野田341-1)	エゴマ油
85		エゴマミール、エゴマパウダー
86	マルコフーズ株式会社(境港市昭和町2番地37)	麻婆豆腐の素、レトルトカレー
87	マルコフーズ株式会社第二工場(境港市昭和町3番地2)	ふりかけ、トロミ粉、レトルトカレー(異物検査工程)
88	有限会社 米村商店(鳥取市緑ヶ丘二丁目671-30)	精米、玄米、もち精米
89	(株)富ますシルクファーム 農産物加工施設(米	冷凍さつまいも

	子市富益町4673-2)	
90	日南トマト加工株式会社(日野郡日南町生山386番地)	にんじんジュース、トマトジュース
91	株式会社大新 第一工場(境港市昭和町13番地31)	いわしたたき身、あじたたき身
92	株式会社ケイティフーズ(米子市旗ヶ崎2022-7)	牛肉スライス

(平成29年度認定施設)

認定番号	認定施設	認定食品
51	株式会社はりまや(米子市糺町一丁目149)	大豆水煮
52	株式会社楽粹(八頭郡智頭町芦津上ノ平ル504)	充填豆腐
53	わかさ29工房(八頭郡若桜町若桜999-1)	シカブロック肉(冷蔵)、シカブロック肉(冷凍) シカスライス肉(冷凍)
54	株式会社サングルメ 第一工場・第二工場(鳥取市気高町下坂本1284-63)	いんげんのムース(温野菜いんげん)
55	株式会社角屋食品(境港市竹内団地62)	冷凍食品(アジフライ)
56	中浦食品株式会社 境港工場(境港市竹内団地208-2)	容器包装詰加圧加熱殺菌食品(レトルトしじみ、炊き込みご飯の素)
57	FB・炊飯事業部(米子市両三柳2385-7)	給食米飯
58	泊綜合食品株式会社(鳥取市安長85)	らっきょう甘酢漬
59	株式会社 串惣 第二工場(鳥取市安長90-7)	焼鳥、鶏肉の照焼
60	鳥取鶏卵販売株式会社(鳥取市湖山町西三丁目401)	鶏卵
61	株式会社はりまや(米子市糺町一丁目149)	納豆
62	有限会社ヤマナカ(境港市上道町2177-19)	冷凍食品(サバ唐揚げ)
63	株式会社 源吉兆庵 米子工場1F(米子市流通町430番28)	和菓子(あんころり、白玉あんも)
64	(株)福栄 食品部(境港市昭和町5-6)	冷凍食品(いか醤油漬)
65	米子市立学校給食センター(米子市大谷町28番地8)	給食
66	株式会社 フラワーベーカリー(米子市両三柳2406-5)	給食パン
67	株式会社 三善(鳥取市気高町上光142-1)	米麴
68	とみや冷蔵株式会社(倉吉市広栄町900-5)	もち

## (平成 28 年度認定施設)

認定番号	認定施設	認定食品
33	株式会社楽粹（八頭郡智頭町芦津上ノ平ル 504）	ミネラルウォーター
34	有限会社都田水産（境港市上道町 2248）	たこやき
35	株式会社ホクニチ（米子市旗ヶ崎 2102）	牛肉スライス
36	中川酒造株式会社（鳥取市立川町二丁目 305）	日本酒（強カシリーズ）
37	株式会社中村商店 （鳥取市賀露町西四丁目 1803-3）	ゆでがに
38		干物（ハタハタ、エテカレイ、赤カレイ）
39	鳥取東伯ミート株式会社 （東伯郡琴浦町逢東 806）	鶏つみれ
40	有限会社木村屋（米子市中島二丁目 2-23）	給食米飯
41	有限会社亀井堂（鳥取市徳尾 122）	給食米飯
42	m y A N株式会社（米子市浦津 20）	白生餡
43	米子市立第二学校給食センター（株式会社東洋食品）（米子市流通町 158-21）	給食
44	株式会社白山命水 倉吉採水地工場 （倉吉市蔵内 320-1）	ナチュラルミネラルウォーター
45	有限会社ひよこカンパニー ビオマルシェ （八頭郡八頭町橋本 337）	ベーコン（ブロック）
46	株式会社源吉兆庵 米子工場 2F （米子市流通町 430-28）	せんべい
47	株式会社大山どり（米子市糺町一丁目 160）	鶏肉（むね肉）
48	株式会社大昇食品（境港市昭和町 12-22）	冷凍生ずわいがに
49	ケイフーズ株式会社（境港市昭和町 40-1）	イワシ開き、アジ開き
50	有限会社ミートハウスしょうじ （倉吉市清谷 318）	食肉

## (平成 27 年度認定施設)

認定番号	認定施設	認定食品
20	株式会社鶴太屋（倉吉市上井 780-7）	牛肉の佃煮
21	株式会社ゼンヤクノー（鳥取市賀露町 4001）	健康茶及び乳糖粉末食品
22	鳥取グリコ株式会社（西伯郡南部町倭 256）	焼菓子、チョコレート
23		カレールウ、シチュールウ
24	株式会社オーク第二工場 （境港市竹内団地 208-3）	生食用冷凍アジ・フィレー

25	喜満フーズ有限会社加工センター (境港市竹内団地 280-1)	冷凍鮮魚介類
26		冷凍えび
27	有限会社小倉水産食品 (境港市中野町 3258-19)	一夜干し、冷凍コロッケ
28	有限会社第一水産 (境港市上道町 2026-1)	冷凍塩サバ
29	弓ヶ浜水産株式会社本社工場 (境港市竹内団地 205)	冷凍ゆでがに
30		生食用鮮魚介類 (銀鮭フィレー等)
31		銀鮭骨抜きフィレー等
32	八幡東栄エステート株式会社 鳥取ライスセンター (鳥取市古海 696)	給食米飯

(平成 26 年度以前の認定施設)

認定番号	認定施設	認定食品
1	株式会社上野水産 (境港市昭和町 7)	冷凍食品 (かに身棒肉、棒くずれ)
2		冷凍ゆでがに (落身)、そうざい (かに身棒肉)
3	丸京製菓株式会社 (米子市旗ヶ崎 2002-2)	どらやき類
4	株式会社マルテ SF 本社工場 (鳥取市南安長 2 丁目 633-1)	幕の内弁当
5	大山乳業農業協同組合菓子工場 (東伯郡琴浦町大字保 37-1)	サブレ
6	フジッコフーズ株式会社 (境港市竹内団地 271)	煮豆、大豆水煮
7	株式会社申惣第二工場 (鳥取市安長 90-6)	やきとり、てりやき
8	フジッコフーズ株式会社 (境港市竹内団地 271)	生菓子 (フルーツセラピー)
9	大山乳業農業協同組合菓子工場 (東伯郡琴浦町大字保 37-1)	牛乳、脱脂乳
10		発酵乳
11		アイスクリーム類
12	株式会社大新食品工場 (境港市昭和町 13-31)	冷凍食品 (アジの和風ハンバーグ、イワシのごぼうつみれ、アジフライ)
13	株式会社米吾 米吾ケータリングセンター (米子市奈喜良 248-4)	幕の内弁当
14	株式会社海産物のきむらや (境港市渡町 3307)	清涼飲料水 (もずく抽出物)
15	株式会社サンエス サンエス奥大山水工場 (日野郡江府町大字御机 813-1)	ナチュラルミネラルウォーター
16	株式会社海産物のきむらや (境港市渡町 3307)	味付けもずく
17	大山ハム株式会社米子工場 (米子市夜見町 3018)	食肉製品 (包装後加熱食肉製品、加熱後包装食肉製品)
18	独立行政法人国立病院機構米子医療センター (米子市車尾 4 丁目 17-1)	給食

19	永伸商事株式会社大山工場（米子市泉 706-473）	ナチュラルミネラルウォーター
----	----------------------------	----------------