

令和6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6年4月1日から令和7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)

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

農林水産部水産振興局水産振興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95.9%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)
4,755	4,558	95.9%

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。また、「ねんりんピックはばたけ鳥取 2024」の開催にあたり、弁当製造施設等の衛生指導を行った。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119.3%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)
414	494	119.3%

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	261	705	966

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6年度(R6.4.1~R7.3.31)

	許可施設	届出施設
行政処分	5件 (営業停止処分)	0件
行政指導	10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	収去	
	検体数	
件数	違反検体数	
1,198	35	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
66	66	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 156 件の相談対応を行った。

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。

(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	5,119	0	72,275	10	10	77,414

(4)収去検査

主に県内の流通食品 333 件について、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、別紙 2 のとおり。

ア 規格基準及び食品添加物の検査

256 検体を収去した結果、規格基準違反 1 検体、旧衛生規範不適合が 5 検体(洋生菓子 5 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 46 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 30 検体、鶏卵1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

加工食品の表示について、着色料及びアレルギーの検査を13件実施し、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 12 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6年食中毒の発生状況(R6.1.1~R6.12.31、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
7件	14人	0	7回(49日)

(7)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
香港	乳	42 件
香港	アイスクリーム類等	32 件
マカオ	牛肉	3 件
台湾	乳	1件

第 4 食品等事業者によ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の確保

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。

(2)HACCPに沿った衛生管理に取り組む事業者への支援

ア 平成30年の食品衛生法の改正により、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。

イ 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。

ウ HACCPに沿った衛生管理研修会の開催

HACCP 導入支援及び運用継続を支援するため、外部講師による研修会を開催した。
(参加者20名)

エ 鳥取県HACCP適合施設認定制度の活用

HACCPに基づいた衛生管理に取り組む事業者に対して、4 施設の認定を行った。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	1	0	3	4

(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。

夏休み期間に、親子等を対象とした一日食品衛生監視員体験イベントを開催した。販売店における衛生管理及び正しい手洗い方法を啓発した。

(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

下記研修会等へオンライン及び現地参加により、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(6/11、12 開催)

イ 食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者研修会(6/13 開催)

ウ 都道府県等食品表示担当者研修(7/11開催:オンライン参加)

エ 中国地区食品衛生監視員研修会(書面)

オ 全国食品衛生監視員研修会(10/24、25開催)

- カ HACCP システムに係る講習会(11/13～15)
- キ 中国四国地域食品表示行政担当者研修会(11/7開催:オンライン参加)
- ク 食品衛生講習会(1/17 開催)
- ケ 検査精度管理業務研修会(2/26開催)
- コ 食中毒疫学研修会(3/5～7 開催)

(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(8項目)に参加した。

(3)食品等事業者の自主衛生管理を担う者の養成

ア 食品衛生責任者講習会や出前講習の場で、食中毒予防やHACCPに沿った衛生管理について講習を行った。

イ ふぐ処理師試験及び免許証交付

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
15	10	10

ウ 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
108	68	71

エ 表彰

食品衛生功労者2名、食品衛生優良施設1施設に対し、県知事表彰を行った。

ランク	目標回数	業種	理由	対象施設数	立入検査回数				目標回数	監視率(%)
					中部総合事務所	西部総合事務所	食肉衛生検査所	合計		
A	3回以上/年	(重点監視対象施設) ・大量調理施設(弁当製造施設) ・食衛法違反施設 ・と畜場	・大量調理施設は、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ため。 ・違反施設、と畜場は、継続した監視が必要であるため。	11	21	23	15	59	33	178.8
B	2回/年	(重点監視対象施設) ・野生鳥獣肉処理施設 ・冷凍食品製造施設 ・食肉製品製造施設 ・清涼飲料水製造施設 ・魚肉練製品製造施設 ・ゆでかき加工施設 ・卸売市場	・食品の特性から厳重な衛生管理が望まれるため。 ・卸売市場は、一時に多量の食品が流通するため。	49	24	103	0	127	98	129.6
C	1回/年	(重点監視対象施設) ・食衛法違反施設(寄生虫による食中毒の原因施設) ・大量調理施設(弁当製造施設を除く) ・生食用食肉取扱い施設 ・野生鳥獣肉処理施設(季節営業等で稼働率が低い施設) ・菓子製造施設(広域流通する食品の製造施設) ・給食施設(学校、病院、社会福祉施設、保育園等) ・食鳥処理場 ・卵選別包装施設(GPセンター)	・食中毒の発生を未然防止する必要性の高い施設や、広域流通する食品の製造施設であるため。	283	99	209	0	308	283	108.8
C	1回/年	(重点監視対象施設を除く以下の施設) ・給食施設 ・飲食店営業 ・製造業等 ・認定小規模食鳥処理場	・定期的な監視が必要であるため。	3,527	755	1,364	3	2,122	3,715	57.1
D	1回/2年	・食肉販売業(処理室を有する営業施設) ・魚介類販売業(処理室を有する営業施設)	・処理室を有する施設であり、定期的な監視が必要であるため。	297	110	456	0	566	149	379.9
C	1回/年	・農薬販売施設(農協、卸、ホームセンター等の量販店)	・定期的な監視が必要であるため。	188	-	-	-	47	188	25.0
E	1回/3年	・農薬の販売施設(薬局等)	・定期的な監視が必要であるため。	150	-	-	-	0	50	0.0
その他	1回/5~6年	・飲食店営業(社交飲食、露店営業、簡易調理店)及び実演販売による調理行為等 ・自動販売機 ・自動車による移動営業	・調理から喫食までの時間が比較的短く、調理も簡単で危険度が低い施設や食品のため。	1,433	166	431	5	602	239	251.9
その他	適宜	・届出対象施設		2,036	256	468	3	727	適宜	-

重点監視施設監視率(%)	119.3
全体の監視率(%)	95.9

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)	12	12	
	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	35	
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	1
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) 成分規格(金属等)	9	9	
その他の清涼飲料水 ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)				
そうざい(給食)	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)	43	43	
そうざい(弁当)	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)	48	44	
洋生菓子	衛生規範(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	30	30	5
醤油	保存料(安息香酸、パラキシ安息香酸エステル類)、甘味料(サッカリンナトリウム)	7	7	
酢・ソース・調味料等	保存料(ソルビン酸、パラ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、過酸化値))	2	2	
生餡豆類	成分規格(シアン化合物)	2	2	
発酵乳・乳飲料	発酵乳	4	4	
	乳飲料			
漬物	浅漬:衛生規範(腸炎ビブリオ、大腸菌)	4	4	
食肉製品	成分規格(E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、クロストリジウム、大腸菌群、亜硝酸根)、保存料(ソルビン酸)	2	2	
器具・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	6	
	個別規格(溶出試験、蒸発残留物)			
加工食品	指定外添加物(アズルビン・パテトアル-V・キノロンIIIO)	6	6	
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	6	
小計		260	256	6
2 表示の検査				
加工食品	アレルギー(卵)	6	2	
加工食品	アレルギー(乳)		2	
加工食品	アレルギー(落花生)			
加工食品	アレルギー(そば)		1	
加工食品	アレルギー(小麦)		1	
加工食品	アレルギー(えび)			
加工食品	アレルギー(かに)			
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	1	
たまねぎ	残留農薬	2	2	
すいか	残留農薬	5	5	
トマト	残留農薬	3	3	
梨	残留農薬	6	6	
玄米	残留農薬、カドミウム	4	4	
キャベツ	残留農薬	2	0	
柿	残留農薬	2	2	
ながいも	残留農薬	5	5	
ブロッコリー	残留農薬	5	6	
にんじん	残留農薬	2	2	
ねぎ	残留農薬	5	6	
だいこん	残留農薬	1	1	
輸入野菜・果実	残留農薬	3	3	
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	6	6	
鶏卵	動物用医薬品	1	1	
小計		77	77	0
4 重金属の検査				
魚介類	水銀の定量	12	12	
合計		362	358	6

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①	1	4/13	4/17	倉吉市	不明	1	0	不明	アニサキス	不明	不明	食事した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。 ・内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認する。
西部①	2	4/26	4/26	米子市	不明	1	0	しめサバ(推定)	アニサキス	家庭	家庭	知人にもらったしめさばを喫食した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	同上
西部②	3	4/8	5/1	米子市	5	1	0	刺身(サバ、アジ又はハマチ)(推定)	アニサキス	家庭	家庭	自宅で調理したサバ、アジ又はハマチの刺身を喫食した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	同上
西部③	4	5/24	5/25	米子市	1	1	0	アジの刺身又はしめサバ(推定)	アニサキス	家庭	家庭	自宅で調理したアジの刺身又はしめサバを喫食した1名が胃痛、嘔吐の症状を呈した。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	胃痛、嘔吐	同上
西部④	5	5/27	5/31	米子市	不明	3	0	令和6年5月24日に提供された食事(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名が発熱、下痢、腹痛等の症状を呈した。	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。	発熱、下痢、腹痛、頭痛、寒気	・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。 ・まな板、包丁、容器は生肉用、調理済食品用など使い分ける。 ・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。 ・食肉は中心部までしっかり加熱(75℃、1分以上)する。
西部⑤	6	6/5	6/10	米子市	9	4	0	令和6年6月2日に提供された食事(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9名のうち4名が発熱、下痢、腹痛等の症状を呈した。	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・下痢・発熱・頭痛等	・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。 ・まな板、包丁、容器は生肉用、調理済食品用など使い分ける。 ・生食用食肉以外の生食の提供はしない。 ・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。 ・食肉は中心部までしっかり加熱(75℃、1分以上)する。
西部⑥	7	12/9	12/11	米子市	不明	3	0	不明	カンピロバクター	不明	不明	複数施設で食事した3名が腹痛等の症状を呈した。	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・下痢・発熱・頭痛等	・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。 ・まな板、包丁、容器は生肉用、調理済食品用など使い分ける。 ・生食用食肉以外の生食の提供はしない。 ・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。 ・食肉は中心部までしっかり加熱(75℃、1分以上)する。

令和6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
148	米子市立弓ヶ浜共同調理場 (米子市河崎2701)	給食
149	米子市立尚徳共同調理場 (米子市榎原1899)	給食
150	米子市立淀江共同調理場 (米子市淀江町西原244-2)	給食
151	株式会社徳田商店 (鳥取市南安長二丁目635-1)	焼きそば