

平成29年度第2回鳥取県食の安全推進会議

平成30年1月30日（火）
午後2時から4時まで
特別会議室（議会棟3階）

1 開 会

2 あいさつ

3 委員紹介

4 議 題

（1）H A C C Pの推進に関する取組状況

（2）平成29年鳥取県食中毒発生状況

（3）平成30年度鳥取県食品衛生監視指導計画（案）について

（4）その他

- ・鳥取市の中核市移行について

5 閉 会

資料一覧

資料1 H A C C P推進に関する取組状況

資料2 平成29年鳥取県食中毒発生状況

資料3 平成30年度鳥取県食品衛生監視指導計画（案）

その他 チラシ「平成30年（2018年）4月中核市『鳥取市』が誕生します！」

平成30年度鳥取市食品衛生監視指導計画（案）

(委員名簿)

職名	氏名	所属
食の安全推進委員	山口 剛士	学識経験者
食の安全推進委員	亀崎 幸子	学識経験者
食の安全推進委員	井上 美千代	生産者(漁業)
食の安全推進委員	平野 浩	生産者(畜産業)
食の安全推進委員	山本 隆司	生産者(農業)
食の安全推進委員	原 弘司	流通販売業者
食の安全推進委員	山崎 達郎	食品製造者
食の安全推進委員	岡原 政江	食品製造者
食の安全推進委員	浜江 隆二	消費者(団体)
食の安全推進委員	下岡 晃昌	消費者(団体)
食の安全推進委員	林 澄子	消費者
食の安全推進委員	佐藤 一美	消費者

(事務局)

生活環境部長兼くらしの安心局長	酒嶋 優
くらしの安心推進課 課長	坂口 貴志
〃 食の安全担当 課長補佐	長尾 義之
〃 係長	瀧田 詳也
〃 衛生技師	花原 悠太郎

(オブザーバー)

鳥取市健康子ども部保健医療福祉連携課 保健所準備室 室長	竹内 一敏
鳥取県生活環境部東部生活環境事務所 生活安全課 課長補佐	岡部 孝志

● 鳥取県食の安全推進会議とは

食品安全基本法及び食品衛生法の規定に基づき、食品に関わる様々な県民と対話（リスクコミュニケーション）を行い、得た情報を県の施策に反映させることを目的に設置された会議。

【食品安全基本法】

第 13 条 食品の安全性の確保に関する施策の策定に当っては、当該施策の策定に国民の意見を反映し、並びにその過程の公正性及び透明性を確保するため、当該施策に関する情報の提供、当該施策について意見を述べる機会の付与その他の関係者相互間の情報及び意見の交換の促進を図るために必要な措置が講じられなければならない。

【食品衛生法】

第 64 条第 2 項 都道府県知事等は、第 24 条第 1 項に規定する都道府県等食品衛生監視指導計画を定め、又は変更しようとするときは、その趣旨、内容その他の必要な事項を公表し、広く住民の意見を求めなければならない。

HACCPの推進に関する取組状況

1 国の取組み

国は、「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ（平成28年12月）」をうけて、全ての食品等事業者にHACCPによる衛生管理を義務付けるため、食品衛生法を改正する作業を実施している。

また、HACCPに取り組む事業者の負担軽減を図る目的で、食品関係団体に依頼して作成した手引書等を公開している。



2 県の取組み

(1) 鳥取県HACCP適合施設認定制度

本県では、平成17年3月から独自のHACCP認定制度である「とっとり食の安全認定制度」を開始したが、普及がなかなか進まなかった。

そこで、より一層のHACCPの推進を図るため、「とっとり食の安全認定制度」を条例に基づく「鳥取県HACCP適合施設認定制度」に格上げし、さらなる普及推進に取り組むこととした。（平成27年4月施行）

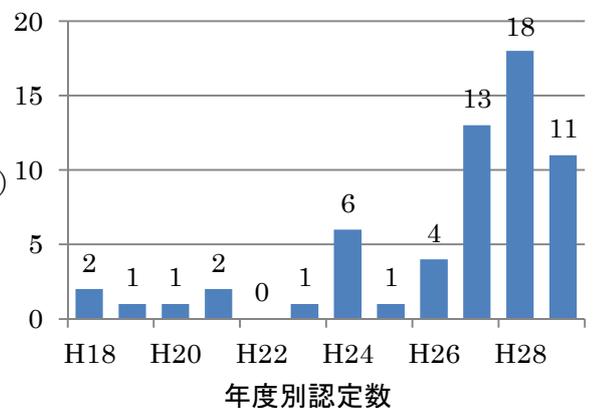
(2) 今年度の取組

ア 認定数（H29.12月現在）

10事業者 11業種（昨年度実績 17事業者 18業種）

イ 施設改修等のための補助金交付（H29.12月現在）

8施設（昨年度実績 11事業者）



ウ 研修会の開催

	開催日	場所	内容	参加者数
第1回	H29.7.24	倉吉市	HACCPの基礎、グループワーク	50名
第2回	H29.9.22	鳥取市	一般衛生管理、導入事例紹介	31名
第3回	H29.12.5	米子市	HACCPの基礎、グループワーク	50名
第4回	H30.3.8 予定	米子市	HACCP認証のメリット	

（昨年度実績 全4回 147名）

エ HACCP推進専門員による巡回指導（H29.12月現在）

146施設（昨年度実績 149施設）

オ 消費者への周知

平成29年8月8日に倉吉未来中心で、小学4～6年生とその保護者を対象に、JAXA（宇宙航空研究開発機構）職員を講師に招いたイベント「夏休み食品衛生教室 食×宇宙プロジェクト～宇宙食のナゾを解こう！～」を開催した。県全域から13組31名が参加し、宇宙食の製造を通じてHACCPの仕組みなどを学んだ。



● HACCPとは

原料から最終製品までの製造工程を調べて、その中で特に重要な工程を連続的に管理して製品の安全を確保する衛生管理手法。HACCPによる工程管理を行うことで、作業効率が上がることに加え、食中毒や品質不良を未然に防ぐことが可能となる。

食品衛生規制の見直しに関する骨子案
(食品衛生法等の改正骨子案)

平成30年1月16日
厚生労働省

1. 趣旨

- 前回の食品衛生法等の改正から約15年が経過し、共働き世帯や高齢者単身世帯の増加を背景に、調理食品、外食・中食への需要の増加や健康食品への関心の高まりなど食へのニーズの変化、輸入食品の増加など食のグローバル化の進展といった我が国の食や食品を取り巻く環境が変化している。
- このような変化に伴い、都道府県等を越える広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止、下げ止まり傾向である食中毒発生数を抑制する必要があること等を踏まえ、食品等を提供する事業者におけるより一層の衛生管理や、行政による的確な対応が喫緊の課題となっている。
- さらには、2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催や我が国の食品の輸出促進を見据え、国際標準と統合的な食品衛生管理が求められる。
- これらの状況を踏まえ、食品安全の確保のため、消費者、事業者、有識者など関係者の意見も踏まえ、以下に基づき、次期通常国会に食品衛生法等を改正する所要の法案の提出を行う。

2. 主な改正内容

①広域的な食中毒事案への対策強化

- 国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のために、相互に連携や協力を行うことを明記するとともに、連携や協力の体制整備のため、厚生労働大臣が、国や都道府県等の関係者で構成する広域連携協議会を設置することができることとする。
- 緊急を要する場合には、厚生労働大臣は、当該協議会を活用し、広域的な食中毒事案に対応できることとする。

② HACCP（ハサップ）による衛生管理の制度化

○ 我が国の食品衛生管理水準の向上や国際標準化を図り、事業者自らが取り組む衛生管理を推進するため、食品等事業者※、と畜業者等や食鳥処理業者は、

- ・ 施設の内外の清潔保持等の一般的な衛生管理に加え、
- ・ 事業者自らが使用する原材料や製造方法等に応じて行う、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための衛生管理（規模や業種等を考慮した一定の営業者については、その取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理）

に関する計画を定め、遵守しなければならないこととする。

※ 常温で保存可能な包装済み食品のみを販売する営業など、公衆衛生に与える影響が低いと考えられる業種については、対象から除く。

○ 現行の「総合衛生管理製造過程承認制度」（食品衛生法第 13 条）は廃止する。ただし、厚生労働大臣が食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が講じられていると認めた場合に、食品衛生法で定める食品の製造・加工の規格基準に適合しなくとも販売等ができるとする仕組みは維持する。

③ 特別の注意を要する成分等を含む食品による健康被害情報の収集

○ 健康被害の発生を未然に防止する観点から特別の注意を必要とする成分等※を含有する食品を販売等する事業者は、その製品が健康に被害を生じさせている又は生じさせるおそれがある旨の情報を得た場合は、都道府県等を通じて厚生労働省に報告しなければならないこととする。

※ 厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定する。

○ また、厚生労働大臣等が健康被害に関する調査を行う場合には、関係者は健康被害に関する情報提供等に努めるものとする。

④ 国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

○ 食品用器具・容器包装の安全性の確保や規制の国際的整合性の確保のため、人の健康を損なうおそれがない場合を除き、合成樹脂等を対象として、規格が定められていない原材料を使用した器具・容器包装を販売等してはならないこととするとともに、製造者は、適正製造管理規範を遵守しなければならないこととする。

- 器具・容器包装の製造者や販売者は、製品の販売先の事業者に対し、当該製品が規格基準に適合する旨の情報を提供しなければならないこととし、器具・容器包装の原材料の製造者が、器具・容器包装の製造者等から求められた場合には、その情報の提供に努めなければならないこととする。

⑤営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

- 都道府県ごとに異なる営業許可基準について、厚生労働省令で定める基準を参酌し、条例で定めることとする。

(注) 現行の政令で定める営業許可業種について、営業実態等を踏まえた見直しを行う。

- 公衆衛生に与える影響が少ない営業を除き、営業を営もうとする者は、あらかじめ都道府県等に届け出なければならないこととする。

⑥食品リコール情報の報告制度の創設

- 営業者が製造等をした食品等が、食品衛生法に違反をした場合等で、当該食品等を回収するときは、食品衛生上の危害が想定されない場合を除き、回収に着手した旨及び回収の状況を都道府県知事等に報告し、当該報告を受けた都道府県知事等は厚生労働大臣等に報告しなければならないこととする。

⑦輸入食品の安全性確保・食品輸出関係事務の法定化

- 輸出国において食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための措置（HACCPによる衛生管理）が講じられていることが必要な食品[※]については、当該措置が講じられていることを輸出国の政府機関が確認した施設等において製造等されたものでなければ、輸入してはならないこととする。

※ 食肉、食鳥肉等を想定。

- また、衛生管理によっては食品衛生上のリスクが高まるおそれがある食品[※]の輸入に当たっては、食品衛生上の管理状況等について、輸出国政府による衛生証明書の添付を要件とする。

※ 乳、乳製品や生食用カキやフグを想定。

- 都道府県知事等は、輸出される食品の安全性に関する証明書の発行
その他必要な措置を行うことができることとする。

⑧その他

- 行政処分や罰則に関する規定や経過措置など所要の規定の整備を行
う。

(以上)

鳥取県H A C C P 適合施設

(平成 29 年度認定施設)

認定番号	認定施設	認定食品
5 1	株式会社はりまや (米子市糀町一丁目 1 4 9)	大豆水煮
5 2	株式会社楽粹 (八頭郡智頭町芦津上ノ平ル 5 0 4)	充填豆腐
5 3	わかさ 2 9 工房 (八頭郡若桜町若桜 9 9 9 - 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)
5 4	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 1 2 8 4 - 6 3)	いんげんのムース (温野菜いんげん)
5 5	株式会社角屋食品 (境港市竹内団地 6 2)	冷凍食品 (アジフライ)
5 6	中浦食品株式会社 境港工場 (境港市竹内団地 2 0 8 - 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)
5 7	F B ・炊飯事業部 (米子市両三柳 2 3 8 5 - 7)	給食米飯
5 8	泊綜合食品株式会社 (鳥取市安長 8 5)	らっきょう甘酢漬
5 9	株式会社 串惣 第二工場 (鳥取市安長 9 0 - 7)	焼鳥、鶏肉の照焼
6 0	鳥取鶏卵販売株式会社 (鳥取市湖山町西三丁目 4 0 1)	鶏卵
6 1	株式会社はりまや (米子市糀町一丁目 1 4 9)	納豆

(平成 28 年度認定施設)

認定番号	認定施設	認定食品
3 3	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
3 4	有限会社都田水産 (境港市上道町 2248)	たこやき
3 5	株式会社ホクニチ (米子市旗ヶ崎 2 1 0 2)	牛肉スライス
3 6	中川酒造株式会社 (鳥取市立川町二丁目 3 0 5)	日本酒 (強カシリーズ)
3 7	株式会社中村商店	ゆでがに
3 8	(鳥取市賀露町西四丁目 1 8 0 3 - 3)	干物 (ハタハタ、エテカレイ、赤カレイ)
3 9	鳥取東伯ミート株式会社 (東伯郡琴浦町逢東 8 0 6)	鶏つみれ
4 0	有限会社木村屋 (米子市中島二丁目 2 - 2 3)	給食米飯
4 1	有限会社亀井堂 (鳥取市徳尾 1 2 2)	給食米飯
4 2	m y A N 株式会社 (米子市浦津 2 0)	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 (米子市淀江町中間580)	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	株式会社串惣第二工場(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

平成 29 年鳥取県食中毒発生状況

1 発生状況（事件数、患者数）

平成 29 年に鳥取県で発生した食中毒事件数は、15 件（対前年比+2 件）、患者数 51 人（対前年比-86 人）であった。

2 月別発生状況

食中毒事件の発生が最も多かった月は、1 月及び 10 月の 3 件で、次いで 6 月及び 12 月の 2 件であった。患者数では、1 月の 30 人、2 月の 6 人、11 月の 4 人の順で多かった。

3 病因物質別発生状況

病因物質別の事件数を見ると、アニサキス（7 件）、カンピロバクター及び動物性自然毒（ふぐ毒）（3 件）の順で多かった。患者数では、黄色ブドウ球菌（28 人）、カンピロバクター（12 人）の順で多かった。

本県では、植物性自然毒（毒キノコ）による食中毒が多い傾向があるが、平成 29 年は発生しなかった。

4 原因食品、施設別発生状況

原因食品別の事件数をみると、魚介類が 11 件と最も多く、次いで食肉（3 件）、洋菓子（1 件）の順で多かった。

原因施設別の事件数をみると、家庭（6 件）、飲食店（3 件）の順で多かった。また、不明が 6 件とあった。

平成 29 年病因物質別発生状況

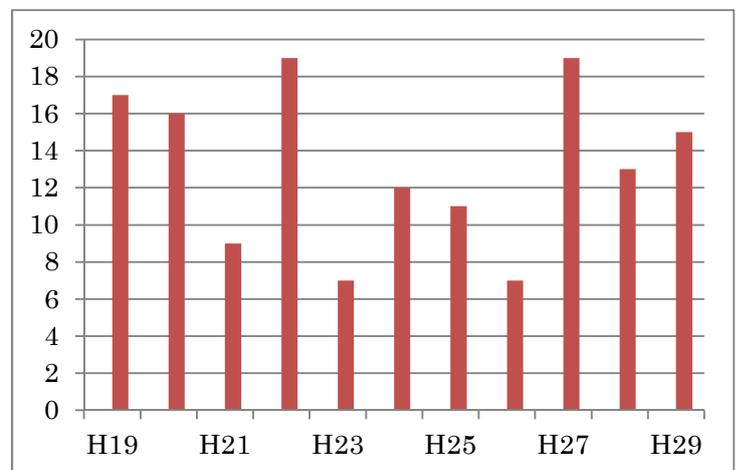
病因物質	事件数	患者数
黄色ブドウ球菌	1	28
カンピロバクター	3	12
アニサキス	7	7
腸炎ビブリオ	1	1
ふぐ	3	3
不明	0	0
合計	15	51

平成 29 年原因施設別発生状況

原因施設	事件数	患者数
飲食店	3	34
旅館・ホテル	0	0
家庭	6	6
不明	6	11
合計	15	51

平成 29 年原因食品別発生状況

原因食品	事件数	患者数
洋菓子	1	28
魚介類	11	11
食肉	3	12
不明	0	0
合計	15	51



【参考】年別発生件数（過去 10 年）

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	1/7	1/9	米子市	1	1	0	ふぐの 精巣及 び皮(推 定)	ふぐの 精巣及 び皮(推 定)	動物性 自然毒 (テトロド トキシ ン)	魚介類 販売店	家庭	魚介類販売店から購入し た処理済みのふぐを自宅 で湯煎して食べたところ、 手足や口のしびれ、めま い、ふらつき及び嘔吐の 症状を呈した。	ふぐの有毒部位を 喫食したことによる。	手足や 口のし びれ、め まい、ふ らつき及 び嘔吐	
東部①	2	1/9	1/11	八頭郡	37	28	0	1月9日 及び10 日に提 供された ニューイ ヤーパ ンケーキ	1月9日 及び11 日に提 供された ニューイ ヤーパ ンケーキ	黄色ブド ウ球菌	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした28名 が嘔吐、下痢、発熱等の 症状を呈した。	黄色ブドウ球菌に汚 染された食品を喫 食したことによる。	下痢、嘔 吐等	・原材料由来及び製造工程による 汚染を防ぐこと。 ・製造工程中における細菌増殖を 防ぐこと(温度管理の徹底)。 ・汚染源となり得る営業施設全体 (厨房、器具、客席、トイレ)の清 掃、洗浄、消毒を徹底すること。
中部①	3	1/31	2/1	東伯郡	2	1	0	ハマチ の刺身	ハマチ の刺身	アニサキ ス	家庭	家庭	スーパーで購入したハマ チの半身を自宅で刺身 にし、喫食したところ、吐 き気、腹痛を呈した	アニサキスが寄生し た食品を喫食したこ とによる。	吐き気、 腹痛	・60℃で1分以上又はマイナス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。
東部②	4	2/20	2/23	不明	6	6	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、 原因施設の特定には至 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。	下痢、発 熱等	・食肉は中心部まで十分に加熱し て喫食すること。
東部③	5	3/29	3/31	鳥取市	1	1	0	ふぐの 吸い物 (推定)	ふぐの 吸い物 (推定)	動物性 自然毒 (テトロド トキシ ン)	家庭	家庭	知人が釣ってきたふぐを 譲り受け、家庭で調理し 喫食したところ、嘔吐、め まい、足のふらつき等の 症状を呈した。	ふぐの有毒部位を 喫食したことによる。	嘔吐、め まい、足 のふら つき等	・ふぐの素人調理は行わないこと。
東部④	6	4/4	4/6	不明	1	1	0	不明	不明	アニサキ ス	不明	不明	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。	吐き気、 腹痛	・60℃で1分以上又はマイナス20℃ で24時間以上冷凍すること。 ・内臓はすみやかに除去し、筋肉 部分は目視確認すること。

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
東部⑤	7	6/21	6/22	鳥取市	4	1	0	不明	不明	アニサキス	不明	不明	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分以上又はマイナス20℃で24時間以上冷凍すること。 ・内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認すること。
中部②	8	6/24	6/25	東伯郡	1	1	0	ふぐの卵巣の煮つけ	ふぐの卵巣の煮つけ	動物性自然毒(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家庭で調理し喫食したところ、ふらつき等の症状を呈した。	ふぐの有毒部位を喫食したことによる。	ふらつき、嘔吐、口のしびれ	・ふぐの素人調理は行わないこと。
東部⑥	9	7/27	8/1	鳥取市	3	2	0	7月25日(火)に当該施設で提供された食事	7月25日(火)に当該施設で提供された食事	カンピロバクター	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした3名が下痢、発熱、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。	下痢、発熱、腹痛	・食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること。
中部③	10	10/3	10/6	東伯郡	4	1	0	しらすの刺身(推定)	しらすの刺身(推定)	腸炎ビブリオ	家庭	家庭	鮮魚店で購入し、自宅で盛り付け後室温で長時間放置した生食用しらすを喫食したところ、下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。	腸炎ビブリオに汚染された食品を喫食したことによる。	下痢、発熱、腹痛、頭痛、寒気	・喫食直前まで、低温保存の徹底を図ること。 ・調理前に真水の流水でよく洗うこと。 ・調理後できるだけ早く食べること。
東部⑦	11	10/8	10/9	不明	1	1	0	不明	不明	アニサキス	不明	不明	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分以上又はマイナス20℃で24時間以上冷凍すること。 ・内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認すること。
東部⑧	12	10/27	10/30	不明	1	1	0	不明	不明	アニサキス	不明	不明	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分以上又はマイナス20℃で24時間以上冷凍すること。 ・内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認すること。

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
東部⑨	13	11/28	12/9	鳥取市	12	4	0	11月26日(日)に原因施設で提供された食事	不明	カンピロバクター	飲食店	飲食店	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。	下痢、発熱、腹痛	・食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること。
西部②	14	12/10	12/13	米子市	1	1	0	サワラの刺身又はタタキ(自宅調理)	サワラの刺身又はタタキ(自宅調理)	アニサキス	家庭	家庭	知人からもらったサワラを自宅で刺身及びタタキにし、喫食したところ、吐き気、腹痛を呈した。	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分以上又はマイナス20℃で24時間以上冷凍すること。 ・内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認すること。
東部⑩	15	12/22	12/26	不明	1	1	0	不明	不明	アニサキス	不明	不明	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分以上又はマイナス20℃で24時間以上冷凍すること。 ・内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認すること。

平成30年度鳥取県食品衛生監視指導計画（案）の昨年度からの変更点

- 1 鳥取市及び松江市の保健所設置に伴う所要の改正を行う。
 - (1) 東部生活環境事務所を削除、及び削除に伴い語句等を整理
 - (2) 関係自治体に鳥取市、松江市を追加
 - (3) 立入検査計画数、収去検査計画数について、東部生活環境事務所分を削除

- 2 食品表示基準の改正に伴う所要の改正を行う。
 - (1) 指導目的に加工食品表示の経過措置期間の終了を追記（～平成32年3月31日）
 - (2) 指導目的に原料原産地表示の拡大を追記（～平成34年3月31日）

- 3 HACCP制度化への対応に伴う所要の改正を行う。
 - (1) HACCP推進内容に制度化に向けた普及啓発を追記
 - (2) 県が相談対応中の施設を「HACCP導入推進強化施設」として重点監視対象施設に追記
4回/年（施設の確認、作業手順の確認、危害分析の確認、重要管理点の確認）

- 4 カンピロバクター食中毒予防の対策強化に伴う所要の改正を行う。
 - (1) 鶏肉の生食等による食中毒の多発に伴い、「加熱用」等の表示伝達について明記

- 5 収去計画（案）について
 - (1) 隔年実施のレトルト・缶詰、氷雪、酢・ソース・調味料等、即席めん、生餡豆類を実施。
 - (2) 残留農薬の項目として、たまねぎ、柿を実施。

● 今後のスケジュール

- 2月・・・パブリックコメント
- 3月中旬・・・第3回食の安全推進会議で最終案の協議
- 3月下旬・・・平成30年度食品衛生監視指導計画の公表

はじめに

食品の安全性の確保は、行政の施策のみによるものではなく、食品関連事業者による食品を供給する者としての食品の安全性の確保、消費者による食品の安全性の確保に関する知識の向上や施策についての意見の表明など、各自が積極的な役割を果たすことにより達成されるものである。

こうした役割分担を前提として、関係法令に基づき、食品等による健康危害防止の取組や重点的な監視指導の実施、検査体制の整備、食品関連事業者による自主衛生管理の推進により、食品の安全確保を図り、県民の健康を保護するために本計画を策定する。

【関係法令】

- ・ 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- ・ 食品表示法（平成 25 年 6 月 28 日法律第 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）以下「食鳥検査法」という。）
- ・ 農薬取締法（昭和 23 年法律第 82 号）
- ・ 肥料取締法（昭和 25 年法律第 127 号）
- ・ 不当景品類及び不当表示防止法（昭和 37 年 5 月 15 日法律第 134 号）（以下「景品表示法」という。）

第1 基本的な方向

1 趣旨

鳥取県は、食品に起因する県民の健康被害の防止等を図るため、国が示す食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針(平成 15 年 8 月 29 日厚生労働省告示第 301 号)に基づいた監視指導に加え、食品の安全に密接に関係する農薬及び肥料の適正な販売及び使用、適正な食品表示への対応を含めた平成~~29~~**30**年度鳥取県食品衛生監視指導計画(以下「監視指導計画」という。)を策定する。

2 期間

平成~~29~~**30**年4月1日から平成~~30~~**31**年3月31日までとし、年間の監視等のスケジュールは概ね別表1のとおりとする。

第2 監視指導の実施体制等

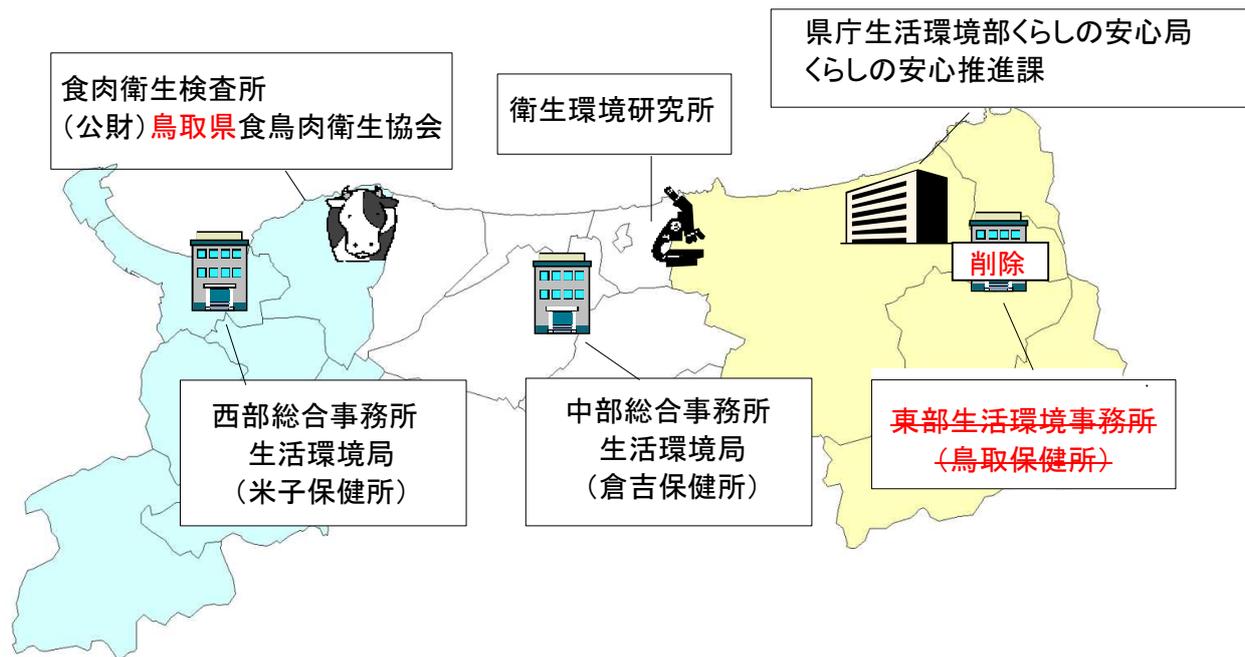


図1 監視指導等の実施機関

1 監視指導の実施機関と主な役割

(1) 鳥取県における監視指導の実施体制

食品衛生監視員等の配置

監視指導の実施機関には、次の職員を配置し、一元的な監視指導を実施する。

- a. 食品衛生監視員
- b. 食品表示法による立入検査職員
- c. 米トレーサビリティ法による立入検査職員
- d. と畜検査員
- e. 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律による立入検査職員
- f. 農薬取締法による立入検査職員
- g. 肥料取締法による立入検査職員
- h. 景品表示法による立入検査職員

(2) 各機関の役割分担

ア くらしの安心推進課における主な業務

- a. 監視指導計画及び鳥取県で実施する施策の策定及び公表
- b. 国、関係自治体及び県庁内関係部局との連絡調整
- c. HACCP(ハサップ)の推進、HACCPに取り組む事業者への支援
- d. 消費者への食品衛生に関する情報提供
- e. 農薬取締法及び肥料取締法に関する業務(東部域)

※HACCP :Hazard Analysis Critical Control Point (危害分析重要管理点)

国際的に推奨されている衛生管理手法。食品の製造・加工などの各工程で微生物汚染などの危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて管理方法を定め、これを連続的に監視・記録することにより

製品の安全を確保する。

- イ 各総合事務所生活環境局及び生活環境事務所(以下「各生活環境局等」という。)における主な業務
- a. 食品衛生法に基づく営業の許認可業務
 - b. 営業許可施設及び不要許可施設に対する衛生監視指導及び食品の収去
 - c. 食品衛生法、食品表示法及び景品表示法に基づく食品表示の監視、指導
 - d. 食中毒(疑い含む)に関する調査及び食中毒に関する情報提供
 - e. 違反食品及び食品苦情に関する調査、指導
 - f. HACCP(総合衛生管理製造過程承認制度、対米及び対EU輸出水産食品認定制度)及び輸出水産食品に関する業務
 - g. HACCPに取り組む事業者への支援、普及啓発
 - h. 米トレーサビリティ法に基づく調査、指導
 - i. 調理師法、製菓衛生師法及び鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例に関する業務
 - j. 食鳥検査法に基づく監視指導
 - k. 農薬取締法及び肥料取締法に関する業務

2 試験研究実施機関等

- (1) 食肉衛生検査所における主な業務
- ア と畜検査(BSEスクリーニング検査を含む)の実施
 - イ と畜場の施設基準、施設の衛生保持及び衛生措置の基準について確認
 - ウ と畜場と併設する食肉処理施設の監視指導
 - エ HACCPの推進
 - オ 輸出食肉に関する業務
- (2) 衛生環境研究所における主な業務
- ア 食中毒調査に関する検査
 - イ 食品等の収去検査の実施
 - ウ 苦情食品に関する検査
 - エ 残留農薬及び動物用医薬品検査
 - オ 諸外国での食品健康被害事例分析
- (3) 公益財団法人鳥取県食鳥肉衛生協会における主な業務
- ア 鳥取県が委任した食鳥検査
 - イ 食鳥処理場における鳥インフルエンザ検査(スクリーニング検査)
 - ウ HACCPの推進等を行う関係機関との連携

3 他自治体及び関係省庁との連携

他の自治体及び国の機関との連携確保に関する事項

- (1) 広域流通食品等であって、違反食品及び不良食品等の流通に関して、国及び関係自治体との情報交換を図り、相互に連携することで効率的な監視指導を実施する。
- (2) 広域食中毒の発生時に、関係自治体との協力により迅速かつ効率的な調査を実施することで、被害の拡大を防止する。
- (3) 中国地区の県及び市とは、定期的に会議等を開催するなど、相互に情報交換を図り連携体制を確保する。

〈 隣接する県及び保健所を設置する市 〉

県及び市	所在地	連絡先
兵庫県健康福祉部生活消費健康局 生活衛生課	神戸市中央区下山手通 5-10-1	078-362-3257

島根県健康福祉部 薬事衛生課	松江市殿町 128	0852-22-5264 6292
岡山県保健福祉部 生活衛生課	岡山市北区内山下 2-4-6	086-226-7338
広島県福祉保健局 食品生活衛生課	広島市中区基町 10-52	082-513-3104
山口県環境生活部 生活衛生課	山口市滝町 1-1	083-933-2974
鳥取市保健所 生活安全課	鳥取市立川町 6-176	0857-20-3674
【要確認】松江市保健所 ●●課	松江市東津田町 1741-3	0852-23-1313
岡山市保健福祉局 保健管理課	岡山市北区鹿田町 1-1-1	086-803-1276
倉敷市保健福祉局 生活衛生課	倉敷市笹沖 170	086-434-9826
広島市健康福祉局 食品保健課	広島市中区富士見町 11-27	082-241-7434
福山市保健所 生活衛生課	福山市三吉町南 2-11-22	084-928-1165
呉市保健所 生活衛生課	呉市和庄 1-2-13	0823-25-3536
下関市保健部 生活衛生課	下関市南部町 1-6	083-231-1936

〈 国の機関 〉

機関の名称	所在地	主な連携の内容
厚生労働省 医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部	東京都千代田区霞ヶ関 1-2-2 (TEL:03-5253-1111)	食中毒事案に関する事項及び食品の規格基準に関する事項 輸入食品の安全性に関する事項等
消費者庁 食品表示規格課、表示対策課	東京都千代田区永田町 2-11-1 (TEL:03-3507-8800)	食品表示に係る事項及び消費者保護の観点での情報共有に関する事項
内閣府 食品安全委員会	東京都港区赤坂 5-2-20 (TEL:03-6234-1166)	食の安全情報等、リスクコミュニケーションの開催等に関する事項
中国四国厚生局 健康福祉部 食品衛生課	広島市中区鉄砲町 7-18 (TEL:082-223-8291)	総合衛生管理製造過程承認施設の監視指導に関する事項等
中国四国農政局 消費・安全部 表示・規格課	岡山市北区下石井 1-4-1 (TEL:086-224-4511)	食品表示法及び米トレーサビリティ法に係る食品表示に関する事項及び情報共有に関する事項等
中国四国農政局鳥取支局消費・安全チーム	鳥取市富安 2-89-4 (TEL:0857-22-3131)	同上
広島検疫所 境港出張所 食品監視課・境分室	境港市昭和町 9-1 (TEL:0859-42-3517)	輸入食品に関する届出、相談等

4 関係部局(農林水産部局)との連携

- (1) 農薬及び肥料の適正使用について、生産振興課、農業改良普及所等が行う生産農家の指導に協力する。
- (2) 関係機関等と、農薬の使用等に関する違反情報など相互の情報交換を図る。
- (3) 動物用医薬品、飼料の適正使用について、生産農家等を指導する家畜保健衛生所に協力する。
- (4) 衛生環境研究所の検査により、動物用医薬品が検出された場合又はと畜検査申請時の病歴及び投薬歴の確認の結果、不適正な事項が確認された場合は、家畜保健衛生所へ情報提供し生産農家等に対して指導する。
- (5) 水産課及び漁協等との連携により、「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、鳥取県産イワガキのノロウイルス及び貝毒による健康被害防止に努める。
- (6) 水産課及び境港水産事務所等が行う、~~水産物卸売市場における~~衛生管理向上の取組に協力する。

5 試験検査機関の GLP 体制整備等

試験検査機関は、試験検査における検査結果の信頼性を確保するため、信頼性確保部門による内部点検の実施、外部精度管理への参加とともに、検査機器の保守点検、検査担当者の資質向上に努める。

(1) 農薬等に関する試験法の妥当性評価

衛生環境研究所では、食品中に残留する農薬等に関する試験法の妥当性評価ガイドラインに基づき、試験法の評価方法に関する業務管理規程等の所内文書を整備した上で、農薬及び動物用医薬品の試験法について妥当性評価を行う。

(2) 登録機関への指導・助言

登録検査機関に検査を委託する場合は、試験検査機関に対し委託契約に基づき、受託者としての業務の適正な管理を求め、標準作業書を確認するとともに精度管理の実施状況を随時確認する。

※GLP : Good Laboratory Practice (試験検査の業務管理)

第3 監視指導の内容

1 監視指導の対象

鳥取県内**全中西部**域の下記を対象とする。

- (1) 食品衛生法に基づく営業施設及び営業者等
- (2) 食品衛生法、食品表示法及び景品表示法に基づく食品表示等
- (3) 米トレーサビリティ法に基づく対象施設(販売店・飲食店等)
- (4) と畜場法に基づくと畜場及びその設置者等
- (5) 食鳥検査法に基づく食鳥処理場及びその設置者等
- (6) 農薬取締法に基づく農薬販売店等
- (7) 肥料取締法に基づく肥料生産業者、肥料販売店

※ただし、(6)、(7)については、**全域が対象**

2 重点監視事項

(1) 重点的に監視指導を実施すべき事項

ア 重点監視対象施設

別表2に示す施設とし、主な事項について重点的な監視指導を実施する。

また、その他の製造、加工、調理、貯蔵及び販売等の施設に対しては、別表3の事項を確認するとともに、その遵守について徹底する。

特に、野生鳥獣肉(ジビエ)については、**改正した**鳥取県野生獣肉衛生管理ガイドラインに基づいて、野生鳥獣肉処理施設を重点的に監視指導する。

イ HACCPの推進

HACCPの制度化に向けて、鳥取県食品衛生条例に規定する鳥取県HACCP適合施設認定制度の普及を促進する**ためなど**、施設にあわせた指導や相談に対応し、HACCPに取り組む事業者を支援する。

ウ 食品表示に関する監視指導

食品表示は、消費者の食品選択における情報源であることから、県内流通食品の表示の適正化を図る。**特に、加工食品表示の経過措置期間の終了に向けて**、製造業者及び販売業者に対し、食品表示法に基づく、表示基準の周知及び適正表示の指導を行う。また、**原料原産地表示の拡大に向けた**原産地等の表示に関しても**重点的に併せて**監視指導を行う。

(2) 食中毒予防対策の強化

平成**2728**年及び平成**2829**年の全国及び本県の食中毒の発生状況(図2及び表1)を考慮し、次のア～オの食中毒の予防対策を重点事項とする。

食中毒予防対策については、県の広報やホームページを通じて注意喚起するとともに、リスクコミュニケーションや出前説明会等の機会を捉えて啓発を行う。

ア 腸管出血性大腸菌、カンピロバクター対策

加熱不十分な食肉等の喫食が関与していることが多いことから、食肉処理業、食肉販売業及び飲食店での衛生的な取扱いや「加熱用」等の表示の伝達等について監視指導・啓発を行う。

特に、鶏肉の不十分な加熱を原因とするカンピロバクター食中毒が全国的にも多発していることから、鶏肉の十分な加熱についても監視指導・啓発を行う。

併せて、生食用食肉等取扱い施設に対しては、規格基準等の遵守を指導する。またとともに、消費者に対しては、食肉や内臓の生食は食中毒のリスクがあることを、県の広報やホームページを通じて注意喚起するとともに、リスクコミュニケーションや出前説明会等の機会を捉えて啓発を行う。

イ ノロウイルス対策

飲食店等における正しい手洗い及び適切な消毒方法の徹底、調理従事者等の健康管理、食品の取扱い等について監視指導及び啓発を行う。また、トイレでの感染が食中毒を起こす原因となることもあり、トイレでの感染予防について、注意喚起を行う。

ウ 自然毒食中毒予防対策

県民に対して、毒キノコや動物性自然毒(フグ毒・テトラミン等)の食中毒予防啓発を強化する。

エ 寄生虫による食中毒予防対策

事業者及び県民に対して、アニサキスやクドア等の寄生虫による食中毒の予防啓発を強化する。

(3) 一斉監視

国と協調して、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う。実施に当たっては、食中毒発生防止のため大量調理施設への監視指導を重点的に行うとともに、表示の信頼性を確保するため流通食品の表示の監視指導を行う。

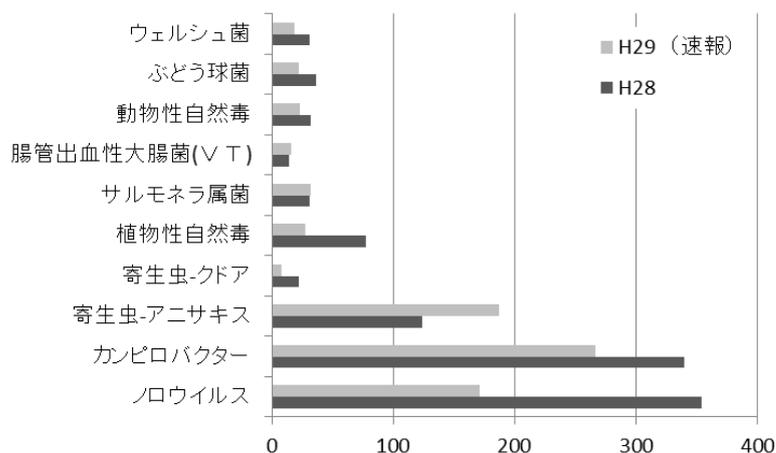


図2 全国病因物質別食中毒発生状況(事件数)

- ・平成~~28~~29年(速報) 1,129-701件 患者数19,760-11,239人
- ・平成~~27~~28年 1,202-1,139件 患者数22,718-20,252人

表1 鳥取県病因物質別食中毒発生状況(事件数)

	H2728		H2829	
	件数	患者数	件数	患者数
ノロウイルス	65	261-114	5-	114-
寄生虫(アニサキス)	52	52	27	27
寄生虫(クドア)【削除】	1-	23-	--	--
ウェルシュ菌【削除】	2-	31-	--	--
カンピロバクター	=3	=5	33	512
黄色ブドウ球菌	-	-	1	28

腸炎ビブリオ	—	—	1	1
動物性自然毒	21	31	43	43
植物性自然毒	21	52	4-	2-
不明	41	1313	4-	13-
合計	1913	341137	1315	13751

3 監視指導数及び食品等検査予定数

(1) 重点的に監視指導を行う対象施設及び予定回数に関する事項

食品衛生法違反施設等、重点的に監視指導すべき施設に対する監視回数及び監視事項を定め立入検査を実施する。(別表2)

なお、食品営業施設等の監視にあたっては、別表3に掲げる事項を考慮し、別表4の立入検査計画に従い、監視専用のチェックシートを用い効率的な監視を実施する。

(2) 食品等の収去検査等に関する事項

次に示す事項を基本に、収去検査実施計画により実施する。(別表5)

ア 食品の安全性確保を目的に、県内流通食品について実施する。

イ 添加物検査について、次の事項について実施する。

a. 使用基準の適否

b. 指定外添加物の有無

c. 不適正使用で違反が多い食品を選択するとともに、検疫所や他県の検査で違反があった添加物又はその可能性が比較的高い添加物

ウ 残留農薬、水銀及び動物用医薬品検査については、次の事項について実施する。(別表6)

a. 違反事例の多い輸入農産物

b. 残留農薬の検査項目は、県内で使用されている農薬の出荷量を基に選定するとともに、国外で使用実績があり、国内使用が禁止されている有機リン系農薬等についても実施する。動物用医薬品の検査項目は、使用実態に応じて選定する。

エ 食品の規格基準及び指導基準への適否について実施する。

オ 食品中のアレルギー物質を検査することにより、表示の適否を確認する。

4 違反を発見した場合の対応

(1) 立入検査による違反発見時の対応

ア 違反を発見した場合は、その場において改善指導を行う。

イ 改善のための行政指導は、原則、書面によって行う。

ウ 法違反に係る食品等が現存する場合は、当該食品が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう、回収、廃棄等の措置を速やかに講じさせる。

エ 違反による処分を行ったときは、違反の内容、営業者の氏名及び施設の名称等について公表する。

オ 悪質な違反については告発を行う。

(2) 収去検査により違反食品等を発見した場合の対応

ア 違反食品の製造施設が県管轄内にある場合

a. 製造施設に対する立入調査を実施し、製造、販売等の中止を指示するとともに、当該食品の回収、廃棄等の措置を速やかに講ずる。

b. 違反食品の流通が県管轄外に及ぶときは、くらしの安心推進課を通じ関係自治体へ情報提供し、必要に応じ回収等の措置を講ずるため協力を依頼する。

c. 違反原因について調査を実施し、原因を究明することにより事業者に対し再発の防止措置を講じるよう指導する。

d. 違反による処分を行ったときは、違反の内容、営業者の氏名及び施設の名称等について公表する。

イ 違反食品の製造施設が、**県管轄**外にある場合

- a. 違反食品の販売又は使用等の自粛を要請するとともに、当該食品についての情報を収集する。
- b. 違反食品の調査結果に基づき、くらしの安心推進課を通じ関係自治体へ情報提供するとともに、製造施設への立入調査及び違反原因等について調査を依頼する。

(3)その他、個別の事案については、「鳥取県食の安全対応マニュアル」に基づき対応する。

5 食中毒等健康被害発生時の対応

- (1)食中毒等健康危機が発生した場合は、「食中毒処理要領」及び「食中毒調査マニュアル」(平成9年3月24日付、厚生省生活衛生局長通知)並びに「鳥取県食の安全対応マニュアル」により、迅速かつ適切に調査を実施し、原因を究明するとともに、健康被害の拡大防止に努める。
- (2)食中毒細菌迅速検査法の導入
衛生環境研究所において開発した迅速検査法を活用し、食中毒の原因究明に関する検査を行う。この検査法の導入により、主要な食中毒菌については結果判明までの時間を大幅に短縮することができ、食中毒の被害拡大防止を速やかに行うことができる。
- (3)食中毒等の調査は、関係機関及び必要に応じ他の自治体と連携、協力して実施する。
- (4)営業の停止命令等行政処分を伴う食中毒事例については、営業者の氏名及び施設等について公表する。また、これ以外であっても、健康被害の拡大防止、再発防止のための正しい知識の普及啓発及び衛生管理の徹底を図る必要があると認められる場合は、必要な事項について公表する。

第4 食品等事業者の自主衛生管理の推進

1 食品等事業者による自主衛生管理の推進

- (1)食品等事業者が適切にその責務が果たせるよう、自主管理チェックシート等の作成・配布、衛生講習会、情報提供等を実施し、自主衛生管理の意識向上を図る。
- (2)食品等事業者の自主的衛生管理を担う者の養成及び資質向上
次に掲げる講習会等を開催し、食品関係営業施設における自主的衛生管理を担当する者の養成及び資質の向上を図る。
 - ア 食品衛生推進員講習会
 - イ 食品衛生責任者講習会
 - ウ 認定生食用食肉取扱者講習会
 - エ と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者に対する研修会
- (3)各**総合事務所**生活環境局**等**に食品の表示相談窓口を設置し、食品営業者及び消費者等の相談に応じる。

2 HACCPによる衛生管理の推進

- (1)制度化に向けた普及啓発
食品等事業者がHACCP制度化に対応できるよう、講習会等を通じて情報提供を実施し、HACCPによる自主衛生管理の普及啓発を図る。
- (2)食品取扱施設に対するHACCP導入の推進
HACCPによる衛生管理を普及・推進するために、各**総合事務所**生活環境局**等**で相談に応じるとともに、これに関する技術的な助言を行う。また、すでにHACCPを実施している施設においては、継

続的に実施するよう指導する。

(23) 鳥取県HACCP適合施設の認定

条例のHACCP認定基準に適合した施設をHACCP適合施設として認定する。

(34) HACCP導入のための事業者への支援

ア HACCPに取り組む事業者への普及促進発掘(HACCP専門員による周知活動)

HACCPの専門家による事業所への訪問活動を行い、HACCPを普及に取り組む事業者を発掘する。

イ 施設設備の補助制度

鳥取県HACCP適合施設の認定取得を条件とした施設設備の整備のための補助金を交付する。

ウ 事業者向け勉強会の実施((地独)鳥取県産業技術センター食品開発研究所と連携)

地域ごとに、HACCPの勉強会を実施する。

エ 認定取得後のフォローアップ研修会の実施

HACCPを維持継続するためのフォローアップ研修会を開催する。

オ 鳥取県HACCP適合施設認定施設の公表

HACCPを実施している施設として、ホームページ等での公表を行う。

(45) 消費者への普及

消費者への普及啓発を行い、HACCPで衛生管理を行う事業者をアピールする。

3 関係団体等への支援・協力

(1) 県は、一般社団法人鳥取県食品衛生協会と連携することにより食品衛生推進員及び食品衛生指導員による食品営業者への指導、助言及び食品衛生責任者の資質向上を通じて自主的衛生管理の推進を図る。

ア 食品営業者への指導的立場にある食品衛生推進員に対する衛生講習会を開催する。

イ 食品衛生責任者講習会の開催を支援し、鳥取県食品衛生条例に定める公衆衛生上の措置基準の遵守及び食品衛生上必要な知識について普及啓発を図る。

(2) 県内の市町村の協力により、広く消費者に対し、食中毒予防への注意喚起を図る。

ア 食中毒注意報発令時に、広報等で食品の取扱いについて注意喚起を行う。

イ ふぐ及びキノコの食中毒など、特定の食中毒が多発する事例についても同様に広報等での注意喚起を行う。

第5 情報提供及び意見交換に関する事項

1 消費者との情報及び意見交換の実施

(1) 消費者との情報及び意見交換(リスクコミュニケーション)の実施

ア 「鳥取県食の安全推進会議」及び消費者と食品事業者との懇談会等の開催により、リスクコミュニケーションの推進を図る。

イ 消費者への情報提供、意見交換を行うため、地域ごとにリスクコミュニケーションを実施する。

各分野の専門家を外部から講師として招き、消費者の興味・関心が深まるよう工夫し、セミナー、体験実習、工場見学等を行う。

ウ ホームページ、ツイッター等を利用し、食品衛生に係る情報の積極的な提供に努めるとともに、消費者からの意見を聞く。

エ 消費者の衛生意識の向上及び知識普及を図るため、要請に応じて衛生講習会等を実施するとともに、食品衛生月間等の時期を捉えて一日食品衛生相談室や消費者参加の食品の取扱施設の視察や意見交換会等を実施する。

(2)消費者への食品による被害発生防止のための情報提供

- ア パンフレット及びホームページ等により、特に家庭での食中毒発生防止のための普及啓発を図る。パンフレットは、県独自で作成し、食中毒の発生状況を考慮して、情報提供する必要性の高い内容について記載する。
- イ 食品苦情に係る消費者相談を実施する。
- ウ 夏場の食中毒が多く発生する時期(発令期間 6～9月)に合わせ、食中毒注意報を発令する。
- エ 全国及び県内の感染性胃腸炎患者届出数を参考に、県内でのノロウイルスを原因とする食中毒発生状況を勘案し、ノロウイルス食中毒の注意喚起を行う。
- オ 自然毒(毒キノコ及びフグ毒)による食中毒の発生を防止するため、ポスターやパンフレット及びホームページによる啓発を行う。

2 監視指導計画策定等に係る意見及び情報交換の実施

鳥取県食の安全推進会議を開催し、生産者から消費者までの食に関わる様々な立場の方から情報提供や意見交換をしていただき、その意見等を監視指導計画及び施策に反映させる。

また、監視指導計画の策定に当たっては、パブリックコメント等を実施し、広く消費者からの意見を聴いた上で、計画の策定に反映させる。

3 監視指導計画の実施状況の公表

(1)次の事項について、四半期毎にとりまとめ年度ごとに公表する。

- ア 施設ごとの立入検査回数及びその結果
- イ 収去検査した食品の種類別検体数及びその結果

~~(2)次の事項については、結果がまとまり次第公表する。~~
~~夏期及び年末の重点監視指導の結果~~

(32)これらの公表は、ホームページに掲載することにより行う。

第6 人材の育成及び資質の向上

1 食品衛生監視員等に対する講習会等の実施

(1)食品衛生監視員、と畜検査員等関係職員の資質向上

国が開催する研修会及び自治体が共同で開催する研修会等に積極的に参加し、監視指導及び検査に関する最新の技術及び知識の習得に努める。

- ア 食品の総合衛生管理製造過程(HACCP)に係る監視員研修会(自治体主催)
- イ 対米・対EU輸出水産食品に係る監視員養成講習会(自治体主催)
- ウ 国立保健医療科学院食肉衛生検査研修(厚生労働省主催)
- エ 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)
- オ 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)
- カ 全国食肉衛生技術研修会(厚生労働省主催)
- キ 鳥取県食品衛生監視員研修会(鳥取県主催)
- ク 中国地区食品衛生監視員研究発表会(鳥取県等主催)
- ケ 全国食品衛生監視員研究発表会(全国食品衛生監視員協議会主催)
- コ 食中毒疫学研修会(岡山大学主催)
- サ HACCP 指導者養成研修(厚生労働省主催)

(2)試験検査実施機関の体制の整備に関する事項

ア 衛生環境研究所、食肉衛生検査所における各検査実施機関の役割分担を踏まえ、必要に応じた検査機器等の整備及び検査担当者の技術的向上を目的とした研修会等に積極的に参加し、検査体制の向上に努める。

イ 衛生環境研究所及び食肉衛生検査所での正確な検査を担保するため、「食品衛生検査施設における検査等の業務管理要領の改定について」(平成16年8月11日食推第244号鳥取県生活環境部長通知)に基づき精度管理を実施する。

2 食品等事業者の自主衛生管理を担う者の養成

- (1) 食品等事業に携わる関係者及び給食施設関係者に対し、衛生講習会等を実施する。
- (2) ふぐの種類鑑別や有毒部位の除去に関するふぐ処理師試験を実施する。
- (3) 食品衛生模範施設及び食品衛生功労者に対し、県知事表彰の授与を行う。

別表1 食品衛生監視指導等年間スケジュール

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
食中毒予防対策				← 食中毒注意報発令期間 →				← 毒キノコ食中毒予防啓発 →		← ノロウイルス食中毒予防啓発 →				
				← 寄生虫食中毒予防啓発 →										
				食品衛生月間										
				食品事業者に対する衛生講習会及び普及啓発 消費者とのリスクコミュニケーションの実施										
				ふぐ食中毒予防啓発					← ノロウイルス食中毒対策強化 →					
			← 食中毒対応 →											
監視指導等	一斉			← 夏期一斉監視 →						← 年末一斉監視 →				
	重点			重点監視施設(食品衛生法違反施設、生食用食肉等 取扱い施設、広域流通食品製造施設、給食施設)の重点監視										
				← 大量調理施設(旅館等)重点監視 →										
				← HACCPに取り組む事業者の支援、普及啓発 →										
	通常			・許可更新施設の監視 ・違反食品・食品苦情対応										
	収去			← 県内流通食品の収去検査 →										
	表示			← 食品表示法に係る表示監視 ・米トレーサビリティ法に係る巡回立入検査 →										
農業・肥料			← 農薬危害防止運動 →				← 農薬・肥料販売店等の監視 →							
研修・会議等				★1		★2	★3							
				★1 鳥取県食品衛生監視員業務発表会(7月) ★2 中国地区食品衛生監視員業務発表会(9月) ★3 全国食品衛生監視員業務発表会(10月)										
			◎第1回	← 食の安全推進会議 →						◎第2回		◎第3回		
			* HACCP研修会									* 食中毒疫学研修会 * HACCP研修会		
											ふぐ 処理師 試験			

別表2 重点監視対象施設における主な監視事項

施設の区分	対象施設の要件	監視回数	重点監視事項
① 食品衛生法違反施設	過去3年(H28～H29)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)	3回/年	①改善事項の遵守の確認
	食中毒原因施設のうち、寄生虫による食中毒の原因施設	1回/年	
② 鳥取県HACCP適合施設	HACCPによる衛生管理が実施されているとして県が認定した施設(鳥取県HACCP適合施設)	1回/年	①HACCPによる衛生管理
③ 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	2回/年	①下処理及び原料からの二次汚染防止 ②加熱食品の十分な加熱 ③加熱後、冷まして喫食する食品の速やかな放冷 ④手指等からの二次汚染防止 ⑤調理器具等の洗浄消毒の徹底等 ⑥従事者の健康管理 ⑦異物混入防止対策の徹底
④ 生食用食肉等取扱い施設	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性の高い施設	1回/年	①加工(調理)基準の遵守 ②殺菌温度の確認と記録 ③成分規格(細菌検査結果)の確認 ④保存基準の遵守(温度管理) ⑤表示基準の遵守(掲示) ⑥認定生食用食肉取扱者の設置
⑤ 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	2回/年	①ガイドラインに基づく作業手順の遵守 ②器具等の洗浄・殺菌及び管理状況 ③原料及び製品の適正な温度での保管 ④施設内の衛生管理状況
	上記のうち季節営業等で稼働率が低い施設	1回/年	
⑥ 冷凍食品製造施設 ⑦ 食肉製品製造業 ⑧ 清涼飲料水製造業 ⑨ 魚肉ねり製品製造業 ⑩ ゆでがに加工施設	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(広域流通する食品の製造施設等)	2回/年	①製造基準の遵守 ②殺菌温度の確認と記録 ③添加物の適正使用 ④原料及び製品の適正な温度での保管 ⑤適正な表示の確認等 ⑥期限表示の設定根拠の確認 ⑦異物混入防止対策の徹底 ⑧薬品類の適正な管理
⑪ 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	2回/年	①温度管理状況 ②場内の整理整頓状況 ③適正な表示の確認等
⑫ 菓子製造施設	広域流通する食品の製造施設	1回/年	①添加物の適正使用 ②原料及び製品の適正な温度での保管 ③適正な表示の確認等 ④期限表示の設定根拠の確認 ⑤異物混入防止対策の徹底 ⑥薬品類の適正な管理
⑬ 給食施設	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、保育園等であって、施設の区分1、2に該当するものを除く)	1回/年	①大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、専用のチェックシートを用い重点的な監視指導を実施する。 ②異物混入防止対策の徹底
⑭ と畜場	と畜検査員が常時立入りすると畜場	1回/月	①作業手順の遵守 ②特定危険部位等の取扱い確認 ③器具等の洗浄及び管理状況 ④BSE検査対象牛の分別管理状況
⑮ 食鳥処理場	年間処理羽数が15万羽を超える施設	1回/年	①作業手順の遵守 ②器具等の洗浄及び管理状況
⑯ 卵選別包装施設 (GPセンター)	鶏卵の選別、洗卵、包装を行う施設	1回/年	①食用不適卵の排除 ②作業手順の遵守 ③器具等の洗浄及び管理状況 ④適正な表示の確認
⑰ HACCP導入推進強化施設	鳥取県HACCP適合施設認定を目指して県が相談対応している施設	4回/年	①衛生管理計画の作成と実行 ②HACCPによる衛生管理の導入

①～⑰までの施設に加え、各生活環境局等で施設ごとの直近の衛生管理の状況等も勘案し、重点的に監視指導すべき施設を定め実施できることとする。

別表3 製造、加工、調理、貯蔵及び販売等の施設における監視事項

(1) 一般的共通事項

ア 衛生的な食品の取扱い

- a. 腐敗、変敗、有毒、不潔な食品の取扱いはないか。
- b. 異物混入防止の対策が取られているか。

イ 添加物

- a. 指定外の添加物の使用、販売はないか。
- b. 既存添加物で使用禁止となったものの使用はないか。
- c. 使用基準に合った方法で使用されているか。

ウ 規格基準

規格基準に適合しない食品や器具等の使用、製造及び販売はないか。

エ 表示

- a. 食品衛生法及び食品表示法に定める表示の基準に適合しない食品等の販売はないか。
- b. アレルギー物質を含む食品の表示は適正か。
- c. 偽装表示が行われていないか。
- d. 期限設定の根拠が明らかにされているか。

オ 食品の貯蔵

- a. 食品の低温保管等、適切な温度管理が行われているか。
- b. 保管庫内での相互汚染はないか。
- c. 期限切れの食品など適切に廃棄されているか。

カ 生食用食肉等の取扱い

- a. 生食用食肉の成分規格、加工基準、保存基準、調理基準及び表示基準が守られているか。
- b. 鳥取県食品衛生条例(平成12年3月28日鳥取県条例第17号、以下「条例」という。)に定める生食用食肉等に関する公衆衛生上の措置の基準及び施設基準が守られているか。

キ ふぐの取扱い

- a. ふぐによる食中毒を予防するため、鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例(平成16年3月30日鳥取県条例第7号)に基づく適正な取扱いがされているか。
- b. ふぐの除毒が適切に行われたことを確認できる事項が記録し、保存されているか。

ク その他

条例に定める公衆衛生上の措置の基準及び施設基準が守られているか。

(2) 個別事項

ア と畜場

- a. 施設の構造設備が、と畜場法に定める基準に適合しているか。
- b. と畜場法に定める衛生保持及びと畜業者等の講ずべき衛生措置の基準が守られているか。
- c. 牛の特定危険部位は、確実に除去され、焼却処分されているか。
- d. BSE検査対象牛の分別管理が適正に行われているか。

イ 食鳥処理場

- a. 施設の構造設備が食鳥検査法に定める基準に適合しているか。
- b. 食鳥検査法に定める衛生管理等の基準が守られているか。
- c. 認定小規模食鳥処理場における限度内処理羽数及び疾病等の確認規程が守られているか。
- d. 鳥インフルエンザ発生時の対応措置が講じられているか。

ウ 卵選別包装施設

- a. 食用に不適な卵が確実に排除されているか。
- b. 原料卵の洗浄が適切に行われているか。

エ 農薬の販売施設

- a. 無登録農薬等の取扱はないか。
- b. 必要な記録が作成され、保存されているか。

(3) 食品群ごとの食品供給行程(フードチェーン)を通じた重点監視

食品群	生産	流通・加工	販売
野菜・果実・穀類等農産物	<ul style="list-style-type: none"> ・農薬の使用基準遵守 ・ドリフト対策の徹底 ・出荷前検査の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の検収、記録の保存 ・異物混入対策の徹底 ・二次汚染防止 	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の検収、記録の保存 ・二次汚染防止 ・有毒植物等の鑑別と排除
食肉・食鳥肉	<ul style="list-style-type: none"> ・獣畜・食鳥体表の清潔保持 ・動物用医薬品及び飼料添加物の適正使用を指導 ・病歴投薬歴に関する情報の確認・伝達 ・病畜搬入時の獣医師による診断書の提出 ・衛生的な解体処理の指導 	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の検収、記録の保存 ・食肉取扱い時の二次汚染防止の徹底 ・加熱殺菌温度の確認及び記録の励行 ・原材料及び製品の適切な温度での保管 ・添加物の適正使用 	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の検収、記録の保存 ・二次汚染防止の徹底 ・加熱調理食品の十分な加熱 ・適正な表示の確認
魚介類	<ul style="list-style-type: none"> ・市場での衛生的な取扱い ・施氷の徹底 ・異物混入の防止 ・イワガキのノロウイルス及び貝毒の保有状況検査の実施 	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の検収、記録の保存 ・加熱温度の確認 ・二次汚染防止の徹底(加工済み食品と原材料の交差を防ぐ) ・飛沫汚染防止の徹底 ・清浄海水等の使用 ・ふぐの取扱い等に関する条例に基づく適正な取扱い ・赤バイ等の有毒部位の適切な除去 	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の検収、記録の保存 ・適正な温度管理の徹底 ・二次汚染防止の徹底 ・生食用魚介類の調理後の速やかな提供 ・加熱調理食品の十分な加熱 ・ふぐの取扱い等に関する条例に基づく適正な取扱い ・生食用かきの加工者等の情報を記録及び保管 ・赤バイ等の有毒部位の適切な除去、又は消費者への情報提供の実施
乳・乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・動物用医薬品及び飼料の適正使用 	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の検収、記録の保存 ・殺菌の温度及び時間の確認 ・適正な保管温度 ・製造工程中の細菌汚染防止 	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の検収、記録の保存 ・適正な温度管理
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・動物用医薬品及び飼料の適正使用 	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の検収、記録の保存 ・食用不適卵の排除 ・洗浄水の適切な管理 ・適正な保管温度 	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の検収、記録の保存 ・食用不適卵の排除 ・適正な保管温度 ・適正な表示の確認

別表4 平成30年度食品営業施設等への立入検査計画

施設の区分	対象施設の要件	内訳	県全体					
			許可業種	不要許可業種	対象施設数	計画数	目標回数	
重点監視対象施設	①食衛生法違反施設	過去3年(H28~H29)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。	食衛生法違反施設	15	1	16	3回/年	48
		食中毒原因施設のうち、寄生虫による食中毒の原因施設	12	0	12	1回/年	12	
	②鳥取県HACCP適合施設	鳥取県HACCP適合施設の認定施設	県版HACCP認定施設	44	3	47	1回/年	47
	③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)	2	0	44	2回/年	88
			飲食2(仕出し・弁当屋)	8	0			
			飲食3(ホテル・旅館)	8	0			
			給食施設(学校、幼稚園)	13	4			
			給食施設(病院)	3	3			
			給食施設(事業所)	0	1			
			給食施設(保育所)	0	0			
	給食施設(その他:認定こども園、社会福祉施設等)	2	0					
	④生食用食肉取扱い施設	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性の高い施設	飲食店営業 食肉処理業 食肉販売業	23 1 1	0 0 0	25	1回/年	25
	⑤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	食肉処理業 食肉処理業(季節営業等で施設の稼働状況が低い施設)	3 9	0 0	3 9	2回/年 1回/年	6 9
	⑥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)	10	0	17	2回/年	34
	⑦食肉製品製造業		食肉製品製造業	1	0			
	⑧清涼飲料水製造業		清涼飲料水製造業	5	0			
	⑨魚肉練製品製造業		魚肉練製品製造業	1	0			
⑩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	2	0	2		4	
⑪卸売市場	魚介類のせり売り営業、食品卸売市場	魚介類せり売業 食品卸売市場	9 1	0 2	12	2回/年	24	
⑫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	13	0	13	1回/年	13	
⑬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)	学校、幼稚園	3	3	150	1回/年	150	
		病院、診療所 事業所 保育所 その他(認定こども園、社会福祉施設等)	11 1 0 2	7 1 76 46				
⑭と畜場	と畜検査員が常時立入りすると畜場	と畜場	1	0	1	12回/年	12	
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	4	4	1回/年	4	
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	0	0		0	
⑰HACCP導入推進強化施設	鳥取県HACCP適合施設認定を目指して県が相談対応している施設	県版HACCP認定対象施設	0	0	0	4回/年	0	
重点監視施設合計				204	151	355		476
給食施設(③、⑬を除く)	給食施設のうち、重点監視対象施設②、⑬を除く	学校、幼稚園 病院、診療所 事業所 保育所 その他(認定こども園、社会福祉施設等)	0 0 0 0 9	0 6 1 12 33	61		61	
飲食店営業	飲食店営業のうち、重点対象施設①②③④⑬及び社交飲食、露店、自動車等を除く	飲食1(①②③④⑬を除く) 飲食2(①②③④⑬及び給食施設を除く) 飲食3(①②③④⑬を除く)	1,872 264 237	0 0 0	2,373		2,373	
製造業等	上記以外の製造業、食肉処理業、乳処理業	17:冷凍食品製造施設(⑥を除く)	63	0	1,056	1回/年	1,056	
		13:食肉製品製造業(⑦を除く)	3	0				
		19:清涼飲料水製造業(⑧を除く)	22	0				
		16:魚肉練製品製造業(⑨を除く)	14	0				
		32:そうざい製造業(⑩を除く)	169	0				
		03:菓子製造業(⑫、実演等を除く)	505	0				
		04:あん類製造業	5	0				
		05:アイスクリーム製造業(ソフトクリームのみを施設除く)	15	0				
		06:乳処理業	1	0				
		07:特別牛乳搾取処理業	0	0				
		08:乳製品製造業	4	0				
		09:集乳業	1	0				
		11:食肉処理業(④⑤及び認定小規模職食鳥処理場を除く)	41	0				
		18:食品の放射線照射業	0	0				
		20:乳酸菌飲料製造業	1	0				
		21:氷雪製造業	5	0				
		23:食用油脂製造業	7	0				
24:マーガリン又はショートニング製造業	0	0						
25:みそ製造業	44	0						
26:醤油製造業	14	0						
27:ソース類製造業	39	0						
28:酒類製造業	17	0						
29:豆腐製造業	38	0						
30:納豆製造業	2	0						
31:めん類製造業	30	0						
33:缶詰又は瓶詰食品製造業	14	0						
34:添加物製造業	2	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	1	0	1		1	
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及び認定小規模食鳥処理場を除く)	83	0	283	1回/2年	142	
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)	200	0			7	
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	14	14		7	
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	飲食4(その他)+スナックなど	1,246	0	1,487		248	
		喫茶店営業(固定+露店)	87	0				
		菓子製造業(露店+実演)	36	0				
		食品の冷凍又は冷蔵業(倉庫)	25	0				
		アイスクリーム製造業(ソフトクリームのみ)	93	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	めん類製造業(実演販売)	0	0	2,016		336	
		乳類販売業	561	0				
		食肉販売業(処理なし)(④を除く)	318	0				
		魚介類販売業(処理なし)	321	0				
		氷雪販売業	6	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	810	729	許可更新時に1回	122	
		飲食4(自販機)	0	0				
		菓子製造業(自販機)	0	0				
		喫茶店営業(自販機)	605	0				
		乳類販売業(自販機)	124	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	氷雪製造業(自販機)	0	0	129		22	
		飲食4(移動営業)	29	0				
		菓子製造業(移動営業)	8	0				
		喫茶店営業(移動営業)	4	0				
		乳類販売業(移動営業)	15	0				
計		食肉販売業(移動営業)	17	0	56		0	
		魚介類販売業(移動営業)	0	0				
			7,477	1,027	8,504		4,842	
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産物を販売する店舗(農協、卸、ホームセンター等の量販店) 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	70	70	1回/年	70	
			0	165	165	1回/3年	55	
合計			7,477	1,262	8,739		4,967	

注)許可業種・・・食品衛生法に基づく営業許可が必要な業種(飲食店営業、魚介類販売業など)
不要許可業種・・・食品衛生法に基づく営業許可が不要な業種(病院の給食施設、漬物販売業など)

平成30年度食品収去検査実施計画

品目	検査項目	検体数	中部			西部			備考
			施設数	回数	検体数	施設数	回数	検体数	
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）	25	5	3	13	2	3	12	
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） 無加熱摂取冷凍食品 成分規格（細菌数、大腸菌群） 加熱後摂取冷凍食品で凍結前加熱 成分規格（細菌数、大腸菌群） 加熱後摂取冷凍食品で凍結前未加熱 成分規格（細菌数、E.coli） 生食用冷凍鮮魚介類 成分規格（細菌数、大腸菌群、腸炎ビブリオ最確数）	35	2	2	8	14	7	27	
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	1	1	3	1	1	3	
氷菓	成分規格（細菌数、大腸菌群）	6		1	3	0	1	3	
生食用鮮魚介類	規格基準（腸炎ビブリオ最確数）	20		2	10		2	10	
ゆでがに	規格基準（腸炎ビブリオ、細菌数、大腸菌群） ゆでがに 成分規格（腸炎ビブリオ） 冷凍ゆでがにで加熱後摂取 成分規格（細菌数、大腸菌群） 冷凍ゆでがにで無加熱摂取 成分規格（細菌数、大腸菌群、腸炎ビブリオ）	8	0	0	0	10	4	8	
清涼飲料水	その他の清涼飲料水 成分規格（混濁、沈殿物、ひ素、鉛、スズ（*1）、大腸菌群） ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有） 成分規格（別紙のとおり）	3 5	2 1		1 1	6 2		2 4	
イトト・缶詰	成分規格（細菌試験、恒温試験）	5	0	0	0	5	1	5	隔年実施（H30）
氷雪	成分規格（大腸菌群、細菌数）	3	1	1	1	2	1	2	隔年実施（H30）
そうざい（給食）	衛生規範（細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌）0-157	45	60	4	20	160	7	25	
そうざい（弁当）	衛生規範（細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌）	35	30	3	15	55	5	20	
洋生菓子	衛生規範（細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌）	35	15	3	15	18	5	20	
菓子	着色料（タール色素）	8	9	1	4	17	1	4	
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	2	4	7	2	4	
佃煮	保存料（ソルビン酸）・甘味料（サッカリンナトリウム）	3	0	0	0	1	1	3	
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	1	1	2	2	1	2	隔年実施（H30）
即席めん	成分規格（酸化油脂（酸価、過酸化価値））	3	0	0	0	1	1	3	隔年実施（H30）
生餡豆類	成分規格（シアン化合物）	4	2	1	2	2	1	2	隔年実施（H30）
発酵乳・乳飲料・乳	発酵乳：成分規格（乳酸菌数、大腸菌群、無脂乳固形分） 乳飲料：成分規格（細菌数、大腸菌群）								隔年実施（H29）
漬物	浅漬以外：保存料（ソルビン酸）、甘味料（サッカリンナトリウム、フェニルアラミン） 浅漬：腸炎ビブリオ、大腸菌		3			9			隔年実施（H29）
煮豆・漂白野菜	漂白剤（二酸化硫黄）								隔年実施（H29）
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） 成分規格（亜硝酸根）保存料（ソルビン酸）								隔年実施（H29）
魚介類加工品	保存料（ソルビン酸）								隔年実施（H29）
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）、個別規格（溶出試験：蒸発残留物、フェノール、ホルムアルデヒド） ポリエチレン（PE）及びポリプロピレン（PP）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）、個別規格（溶出試験：蒸発残留物） ポリスチレン（PS）製 ポリ塩化ビニル（PVC）製 メラミン樹脂製 一般規格（溶出試験：重金属）、個別規格（溶出試験：蒸発残留物、フェノール、ホルムアルデヒド）	6		1	3		1	3	
アレルギー物質を含む食品（*2）	アレルギー検査 卵、乳、落花生、そば、小麦、えび、かに	13		2	6		3	7	
指定外添加物（*3） （衛環研で検査実施）	指定外添加物 （サクラミン酸、アズルビン、キリンイエロー、パテントブルーV、TBHQ）	15		2	6		3	9	
合計		299		32	119		54	180	
	◆H29収去参考	459		32	120		54	172	

*1：清涼飲料水の検査項目「スズ」については、金属製容器の場合にのみ行う。
 *2：アレルギー表示が必要な特定原材料を含む可能性のある食品（菓子、そうざい等）で、アレルギー表示のないものを検査品目とする。
 *3：輸入された菓子、乾燥果実、調味料等を検査品目とする。
 （注意）管内施設数が0の場合には、県外製造品を収去する。

別表6 平成30年度食品汚染物質検査計画

1 残留農薬

区分	検体数	中部	西部	搬入月	備考
輸入野菜・果実	3		3	5月	品目・原産国を調整する
らっきょう	2	1	1	5月	外皮及びひげ根を除去したもの2.0kg以上
すいか	5	3	2	6月	果皮を除去したもの2.0kg以上
たまねぎ	2	1	1	7月	外皮及びひげ根を除去したもの
輸入野菜・果実	4		4	8月	品目・原産国を調整する
二十世紀梨	3	2	1	9月	花おち、しん及び果梗の基部を除去したもの2.0kg以上
その他の梨	3	2	1		花おち、しん及び果梗の基部を除去したもの2.0kg以上
ねぎ	5	2	3	9月	外皮及びひげ根を除去したもの2.0kg以上
柿	2	1	1	10月	へた及び種子を除去したもの2.0kg以上
玄米	4	2	2	10月	カドミウム試験を併せて実施 玄米を1.5kg以上
ブロッコリー	4	2	2	11月	葉を除去したもの2.0kg以上
ながいも	5	5		11月	泥を水で軽く洗い落とししたもの2.0kg以上
だいこん(根)	1	1		12月	泥を水で軽く洗い落とししたもの2.0kg以上
輸入野菜・果実	3		3	1月	品目・原産国を調整する
合計	46	22	24		

* 輸入野菜・果実除き、県内産のものを収去すること。

* 1個で2kg以上のものについても複数個を収去すること。

2 水銀

区分	検体数	中部	西部	搬入月	備考
鮮魚介類	6	3	3	5月	
鮮魚介類	6	0	6	12月	
合計	12	3	9		

* 検査は登録検査機関に委託する。

3 動物用医薬品

区分	検体数	中部	西部	食検	搬入月	備考
食肉・卵	4	鶏1・卵1	鶏2		6月	牛・豚: 筋肉(横隔膜または頸筋)及び内臓(腎臓) 鶏肉:筋肉 鶏卵:(殻つき)
	6			牛6	7月	
	6			豚6	8月	
	7	鶏3	鶏4		9月	
	6			牛6	1月	
	6			豚6	2月	
合計	35	5	6	24		

4 試験方法

区分	試験方法
残留農薬	「食品に残留する農薬、飼料添加物又は動物用医薬品の成分である物質の試験法について」(平成17年1月24日付け食安発第0124001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)別添第2章に定める一斉試験法
カドミウム	「食品・添加物等の規格基準(厚生省告示第370号)第1食品D穀類、豆類の成分規格の試験法に規定するカドミウム(Cd)試験法(ただし、定量においては、吸光度法にかえ絶対検量線法を採用する。)
水銀	「魚介類の水銀の暫定的規制値について」(S48.7.23 環乳第99号)に定める方法
動物用医薬品	「食品に残留する農薬、飼料添加物又は動物用医薬品の成分である物質の試験法について」(平成17年1月24日付け食安発第0124001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)別添に定める試験法、又は同試験法と比較して同等又はそれ以上の性能を有すると認められる方法