

# 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）

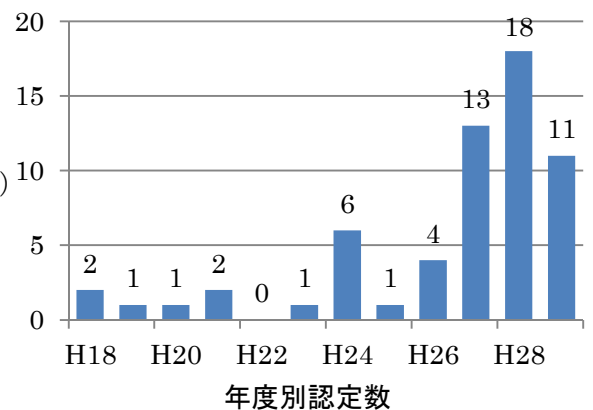
## (2) 今年度の取組

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 0 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

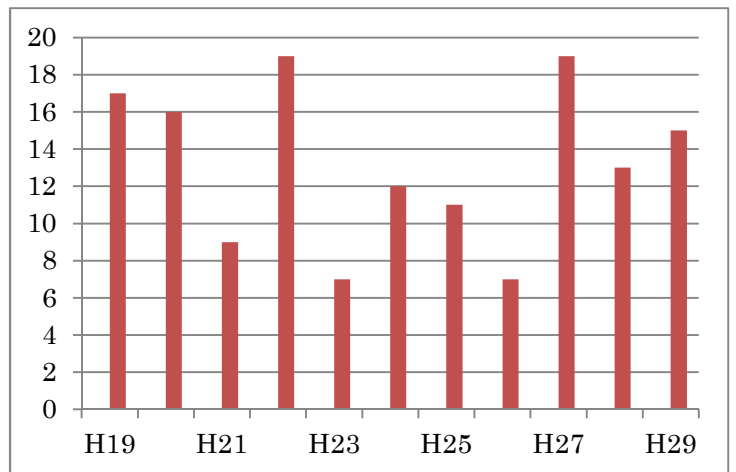
病因物質	事件数	患者数
黄色ブドウ球菌	1	28
カンピロバクター	3	12
アニサキス	7	7
腸炎ビブリオ	1	1
ふぐ	3	3
不明	0	0
合計	15	51

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</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>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ふぐの素人調理は行わないこと。</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること。</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・喫食直前まで、低温保存の徹底を図ること。</li> <li>・調理前に真水の流水でよく洗うこと。</li> <li>・調理後できるだけ早く食べること。</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</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>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</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>

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