

平成28年度第1回鳥取県食の安全推進会議

平成28年6月27日（月）
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 議 題

（1）平成27年度鳥取県食品衛生監視指導結果

（2）平成28年度鳥取県食品衛生監視指導計画（事業概要）

（3）食の安全安心交付金（水産事業、農薬事業）の事業評価について

（4）その他

4 閉 会

資料一覧

資料1 平成27年度鳥取県食品衛生監視指導結果

資料2 平成28年度鳥取県食品衛生監視指導計画（事業概要）

資料3 交付金の事業評価について

(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	米村 ふじ子	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	河崎 真理子	消費者
食の安全推進委員	林 澄子	消費者

(事務局)

くらしの安心局 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	岩永 千歳
〃 衛生技師	花原 悠太郎
〃 衛生技師	奥田 英二
水産課 水産技師	大里 純

平成27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27年4月1日から平成28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局と連携して、地方卸売市場4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95.1%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)
8,075	7,683	95.1%

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	969	540	1,088	2,597

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。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的確な指導及び改善確認を行った。

平成27年度（H27.4.1～H28.3.31）

	許可施設	不要許可施設
行政処分	14件 (すべて営業停止処分)	0件
行政指導	27件 (文書による指導)	1件 (文書による指導)

オ 食中毒予防対策

腸管出血性大腸菌、カンピロバクター及びノロウイル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

件数	品目区分数		
	計(①+②)	生鮮食品①	加工食品②
422	6,177	2,738	3,439

※件数は事業者の数、品目区分数は対象となった食品の品目区分別の数

イ 指導件数

件数	品目区分数									
	計 ①+②	生鮮食品計①				加工食品計②				
		農産物	畜産物	水産物		農産物	畜産物	水産物	その他	
66	85	42	28	8	6	43	12	5	11	15

※件数は事業者の数、品目区分数は対象となった食品の品目区分別の数

ウ 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24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ー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68回開催し、2,590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	6,550	0	80,386	7	1	86,944

(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。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

427検体を収去した結果、規格基準違反3検体、衛生規範不適合が20検体（洋生菓子17件、そうざい3件）あり、改善指導を行った。

【規格基準違反内容】

対象食品	違反内容	措置
冷凍食品（1件）	生菌数の超過	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、鶏卵 6 検体、はちみつ 5 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、検出されたものはなかった。

エ 適正表示の検査

加工食品 39 検体について、着色料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。アレルゲン表示のない加工食品から卵 2 件、小麦 2 件が検出され、適正表示の指導を行った。

(6) 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が暫定基準値を超えるものはなかった。

(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。

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。

平成 27 年食中毒の発生状況 (H27. 1. 1~H27. 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
19 件	341 人	0	6 回 (15 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)	4 件
異物混入 (プラスチック等)	9 件
異物混入 (その他)	20 件
化学物質混入	なし
健康被害 (自己申告含む)	9 件
その他	9 件
合計	51 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 に基づく衛生管理手法の普及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) 鳥取県HACCP適合施設の普及

ア (一社) 鳥取県食品衛生協会による巡回訪問

鳥取県食品衛生推進員により、405施設の巡回訪問を実施し、HACCPによる衛生管理方法及び鳥取県HACCP適合施設認定制度の周知を行った。併せて、アンケート調査を実施した。

イ HACCP推進専門員によるHACCPに取り組む事業者の発掘

HACCP推進専門員として5名を任命し、HACCPの周知、導入に向けての事前相談に対応した。

HACCP推進専門員の登録	5人
訪問施設数	186施設

ウ 施設設備の整備のための補助

施設設備の改修等の整備に関する経費の補助金制度を創設し、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。

(補助制度の概要)

実施主体・・・HACCPに取り組む事業者

補助要件・・・鳥取県HACCP適合施設の認定取得

補助率・・・2分の1

対象経費・・・鳥取県HACCP適合施設の認定取得に係る施設・設備の整備

活用施設数	13施設
活用実績	21,552,000円
補助金活用の内容	<ul style="list-style-type: none"> ・床、天井、腰壁の補修 ・ゾーニングのための改修 ・金属探知機の購入 等

エ 研修会の開催

HACCPに関する基礎研修会を行い、129人の参加があった。

開催日	第1回	第2回	第3回	第4回
開催場所	倉吉市	米子市	鳥取市	米子市
参加人数	24人	23人	31人	51人
備考	個別相談会を実施		個別相談会を実施	HACCP導入施設からの事例紹介

オ 鳥取県HACCP適合施設の認定

9施設、13業種の認定を行った。認定事業者は、別紙4のとおり。

	東部	中部	西部	合計
施設数	2	1	6	9
業種数	2	1	10	13

(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 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、臨時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。

(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（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

以下の研修会に食品衛生監視員を参加させ、最新の知見や技術の習得に努めた。

ア 食品安全行政講習会（5/20-21 厚生労働省）

イ 食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者研修会（5/22 厚生労働省）

ウ 食肉衛生検査研修（6/8-7/3 国立保健医療科学院）

エ 鳥取県食品衛生監視員研修会（7/8 鳥取県）

オ 中国地区食品衛生監視員研修会（8/27 広島県呉市）

カ 全国食品衛生監視員研修会（10/22-23 東京都）

キ 対米及び対EU輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員養成講習会（10/27 徳島県）

ク 食肉衛生技術研修会及び食肉衛生発表会（1/18-19 厚生労働省）

ケ 食鳥肉衛生技術研修会及び食鳥肉衛生発表会（1/20-21 厚生労働省）

コ 食中毒疫学研修会（3/2-4）

サ HACCP指導者養成研修会（3/9-11 厚生労働省（広島市））

(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49名に対する研修会を実施した。詳細は、別紙5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
227	143	175

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
13	11	11

ウ 表彰

食品衛生功労者5名及び食品衛生優良施設4施設に対し、県知事表彰を行った。

別紙1 平成27年度食品営業施設等への立入検査結果

施設区分	対象施設の要件	内容	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	H27年度監視率(%)	H26年度監視率(%)
			許可業種	不要許可業種	監視回数																
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改善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)	食品衛生法違反施設(表示違反除く)	45	1	46	24	0	24	21	0	21	0	0	0	90	1	91	3回/年	102	89.2	92.9
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)	0			3			2					5							
		飲食2(仕出し・弁当屋)	40			7			20					67							
		飲食3(ホテル・旅館)	0			11			12					23							
		給食施設(学校、幼稚園)	19	8	72	5	8	34	16	4	71			40	20	177		164	107.9	92.9	
		給食施設(病院)	1	2		0	0		9	0				10	2						
		給食施設(事業所)	0	1		0	0		1	3				1	4						
		給食施設(保育所)	0	0		0	0		0	0				0	0						
		給食施設(その他、認定こども園、社会福祉施設等)	1	0		0	0		4	0				5	0						
		飲食店営業	76			6			23					105							
		食肉処理業	0			7	3	13	0		23			0	3	112	2回/年	114	98.2	99.1	
食肉販売業	0			4			0					4									
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性の高い施設	食肉処理業	16		16	1		1	5		5		22	0	22		20	110.0	115.0		
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)	13			17			28				58	0							
⑥食肉製品製造業		食肉製品製造業	7			7			5				19	0	106		78	135.9	147.4		
⑦清涼飲料水製造業		清涼飲料水製造業	12		41	1		25	5		40		18	0							
⑧魚肉練製品製造業		魚肉練製品製造業	9			0			2				11	0							
⑨ゆでがに加工施設	そうざい製造業の中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		0	4		4		4	0	4		4	100.0	125.0		
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 食品卸売市場	6		12	5		5	16		26		27	0	43		36	119.4	113.9		
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	8		8	19		19	18		18		45	0	45	1回/年	24	187.5	144.0		
⑫給食施設(学校、病院、社会福祉施設、保育所等)	事故が発生した場合、子ども、老人等身体的弱者に重大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	0	6		1	2		3	3			4	11							
		病院、診療所	1	8		1	0		5	5			7	13							
		事業所	0	0	107	0	0	30	1	2	105			0	1	2	242	1回/年	244	99.2	103.6
		保育所	2	46		0	19		10	45			12	110							
⑬浅漬製造施設	浅漬を製造する施設	漬物製造業	8		8	12		12	4		4		0	24	24		7	342.9	40.9		
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	19	19	0	19	1回/月	12	158.3	125.0		
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	4		4	7		7		0	11	11		3	366.7	100.0		
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		14	0		0	0		0		0	14	14	1回/年	4	350.0	116.7		
重点監視対象施設合計			270	130	400	116	51	167	228	96	324	0	19	19	614	296	910		812	112.1	104.3
給食施設(⑫を除く)	給食施設のうち、重点監視対象施設⑫を除く	学校、幼稚園	0	0		0	0		0	0			0	0							
		病院、診療所	0	0		0	0		0	0			0	0							
		事業所	1	0	4	0	0	1	0	1	9			0	1	1	14		125	11.2	26.9
		保育所	0	0		0	1		1	3				1	4						
		その他(認定こども園、社会福祉施設等)	3	0		0	0		2	2				5	2						
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(①②③④を除く)	480			215			480				1,175	0	1,636						
		飲食2(①②③④及び給食施設を除く)	86		624	69		318	135		694		0	290	0			3,728	43.9	38.9	
		飲食3(①②③④を除く)	56			34			79					171	0						
		冷凍食品製造施設(⑤を除く)	3			8			90					101	0						
		食肉製品製造業(⑥を除く)	1			4			3					8	0						
		清涼飲料水製造業(⑦を除く)	5			6			10					21	0						
		魚肉練製品製造業(⑧を除く)	1			13			18					32	0						
		そうざい製造業(⑨を除く)	86			27			129					244	0						
		菓子製造業(⑪)、実演等を除く	197			117			204					518	0						
		あん類製造業	0			1			9					10	0						
		アイスクリーム製造業(ソフトクリームのみを除く)	12			20			5					37	0						
		乳処理業	0			7			0					7	0						
		特別牛乳搾取処理業	0			0			0					0	0						
		乳製品製造業	1			13			1					15	0						
		菓乳業	0			10			0					10	0						
		食肉処理業(⑬⑭及び認定小規模食鳥処理場を除く)	30			8			53			5		91	0						
		食品の放射線照射業	0		433	0		305	0		621			5	0	0	1,359		1,693	80.3	71.8
乳酪菌飲料製造業	1			5			0					6	0								
氷雪製造業	0			0			2					2	0								
食用油製造業	2			1			2					5	0								
マーガリン又はショートニング製造業	0			0			0					0	0								
みそ製造業	17			15			8					40	0								
醤油製造業	9			11			10					30	0								
ソース類製造業	9			8			18					35	0								
酒類製造業	17			13			4					34	0								
豆腐製造業	23			7			22					52	0								
納豆製造業	0			0			3					3	0								
めん類製造業	5			4			15					24	0								
缶詰又は瓶詰食品製造業	12			7			9					28	0								
添加物製造業	0			0			6					6	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	5		5	0		0	3		3		8	0	8		7	114.3	116.7		
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)(⑬を除く)	82		82	85		85	122		122		0	289	0	760		249	305	297	
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)	124		124	95		95	252		252		0	471	0		1回/2年				
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	17		17	6		6	16		16		0	0	39	39		17	229.4	94.1	
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	218			175			291				684								
		喫茶店営業	29			15			29				73								
		菓子製造業(露店・実演)	13		293	1		221	6		377		5	20		896		411	218.0	202.7	
		食品の冷凍又は冷蔵業(倉庫)	2			2			11				20								
		アイスクリーム製造業(ソフトクリームのみ)	28			28			40				96								
		めん類製造業(実演販売)	3			0			0				3								
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	193			130			236				559	0							
		食肉販売業(処理なし)(⑬を除く)	72			37			86			5	200	0							
		魚介類販売業(処理なし)	59		680	37		501	77		505		5	173	0	1,691		579	292.1	290.0	
		氷雪販売業	4			1			2				7	0							
食品販売業	352			296			104				752										
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)	2			0			4				6								
		菓子製造業(自販機)	0			0			0				0								
		喫茶店営業(自販機)	135		160	47		53	42		58		0	224		271		243	111.5	125.3	
		乳類販売業(自販機)	23			6			12				41								
		氷雪製造業(自販機)	0			0			0				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																				

平成27年度収去検査結果表

品目	検査項目	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) 保存料(ソルビン酸)甘味料(サッカリンナトリウム)	42	42	
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	
生食用鮮魚介類	規格基準(腸炎ビブリオ最確数)	30	30	
ゆでがに	規格基準(腸炎ビブリオ、細菌数、大腸菌群)	15	15	
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)	11	11	
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)O157	70	70	
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	3
洋生菓子	衛生規範(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	60	60	17
発酵乳	成分規格(乳酸菌数、大腸菌群、無脂乳固形分)	4	4	
乳飲料	成分規格(細菌数、大腸菌群)	1	1	
浅漬	腸炎ビブリオ、大腸菌	6	6	
食肉製品	成分規格(E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌等)	6	6	
醤油	保存料(安息香酸、パラオキソ安息香酸エステル類)	12	12	
	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	
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、アセスルファムK)	6	6	
煮豆・漂白野菜	漂白剤(二酸化硫黄)	1	1	
魚介類加工品	保存料(ソルビン酸)	1	1	
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)	9	9	
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	
加工食品	指定外添加物(TBHQ)	6	6	
加工食品	指定外添加物(サイクラミン酸・ズルチン)	9	9	
小計		427	427	23
2 表示の検査				
加工食品	アレルギー(乳)	9	9	
加工食品	アレルギー(卵)	9	9	
加工食品	アレルギー(小麦・そば・落花生・甲殻類)	9	9	
菓子	着色料(タール色素)	12	12	
小計		39	39	0
3 残留農薬・動物用医薬品				
輸入野菜・果実	残留農薬	20	20	
らっきょう	残留農薬	6	6	
すいか	残留農薬	5	5	
梨	残留農薬	10	10	
ねぎ	残留農薬	5	5	
米	残留農薬、カドミウム	6	6	
ながいも	残留農薬	5	5	
はくさい	残留農薬	3	3	
柿	残留農薬	4	4	
ブロッコリー	残留農薬	5	5	
だいこん(根)	残留農薬	3	3	
鶏卵	動物用医薬品	6	6	
鶏肉	動物用医薬品	10	10	
豚肉	動物用医薬品	12	12	
牛肉	動物用医薬品	12	12	
はちみつ	動物用医薬品	5	5	
小計		117	117	0
4 重金属の検査				
魚介類	水銀の定量、体長、重量、数量	20	20	
合計		603	603	23

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①	1	1/6	1/7	八頭郡	60	22	0	1月5日及び1月7日に提供された料理	不明	ノロウイルス	飲食店	飲食店	飲食店を利用した2グループ60名中22名が下痢、嘔吐、腹痛等の症状を呈した。	ノロウイルスに汚染された食品を喫食したことによる。	下痢、嘔吐、腹痛等	調理従事者は、調理前、用便後、配膳前等に手洗いを徹底する。下痢、嘔吐などの症状がある場合は、調理業務を行わない。
西部①	2	1/17	1/19	米子市	42	19	0	生かき(生かきのポン酢和え)(推定)	生かき(生かきのポン酢和え)(推定)	ノロウイルス	飲食店	飲食店	飲食店を利用した2グループ42名中19名が嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈した。	ノロウイルスに汚染された食品を喫食したことによる。	嘔吐、下痢、発熱等	カキ等の二枚貝は生での摂食を極力避け、中まで火が通るよう十分加熱する(85℃～90℃で90秒間以上)。
西部②	3	1/18	1/22	米子市	9	7	0	施設提供料理	不明	ノロウイルス	グループホーム	グループホーム	グループホームの入所者9名中7名が嘔吐、下痢等の症状を呈した。	ノロウイルスに汚染された食品を喫食したことによる。	嘔吐、下痢等	調理従事者は、調理前、用便後、配膳前等に手洗いを徹底する。下痢、嘔吐などの症状がある場合は、調理業務を行わない。
西部③	4	3/12	3/14	米子市	58	35	0	3月10日から14日に提供された料理	不明	ノロウイルス	旅館	旅館	旅館で食事をした58名中35名が嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈した。	ノロウイルスに汚染された食品を喫食したことによる。	嘔吐、下痢、発熱等	調理従事者は、調理前、用便後、配膳前等に手洗いを徹底する。下痢、嘔吐などの症状がある場合は、調理業務を行わない。
東部②	5	3/19	3/23	鳥取市	150	68	0	施設提供料理	不明	ノロウイルス	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした150名中68名が下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈した。	ノロウイルスに汚染された食品を喫食したことによる。	下痢、嘔吐、発熱等	調理従事者は、調理前、用便後、配膳前等に手洗いを徹底する。下痢、嘔吐などの症状がある場合は、調理業務を行わない。
中部①	6	5/17	5/19	東伯郡	373	110	0	5月16日から17日に提供された料理	不明	ノロウイルス	旅館	旅館	旅館で食事をした373名中110名が嘔吐、下痢等の症状を呈した。	ノロウイルスに汚染された食品を喫食したことによる。	嘔吐、下痢等	調理従事者は、調理前、用便後、配膳前等に手洗いを徹底する。下痢、嘔吐などの症状がある場合は、調理業務を行わない。
西部④	7	6/24	6/24	米子市	16	10	0	6月23日に提供されたバイキング料理	不明	ウェルシュ菌	ホテル	ホテル	ホテルで食事をした16名中10名が腹痛及び下痢の症状を呈した。	ウェルシュ菌に汚染された食品を喫食したことによる。	腹痛、下痢	提供前に、食品を十分に加熱する。室温で食品を長時間放置しない。

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⑤	8	6/27	6/29	西伯郡	2	1	0	カブラアセタケの一種の煮物料理	カブラアセタケの一種の煮物料理	カブラアセタケ	家庭	家庭	自宅敷地内に自生したきのこを家庭で調理し喫食した2名中1名が下痢、ふるえ、発汗などの症状を呈した。	毒きのこを食用きのこ間違えて喫食したことによる。	下痢、ふるえ、発汗	確実に食用と判断できないきのこは食べない。
中部②	9	6/30	7/1	倉吉市	1	1	0	ヒラメの刺身	ヒラメの刺身	アニサキス	家庭	家庭	ヒラメの刺身を喫食した1名が吐き気、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。	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。
西部⑥	10	8/23	8/24	西伯郡	93	21	0	8月23日昼食に提供したバイキング料理	不明	ウェルシュ菌	ホテル	ホテル	ホテルで食事をした93名中21名が腹痛、下痢等の症状を呈した。	ウェルシュ菌に汚染された食品を喫食したことによる。	腹痛、下痢、嘔吐、発熱、軟便	提供前に、食品を十分に加熱する。室温で食品を長時間放置しない。
中部③	11	9/4	9/5	東伯郡	67	23	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	旅館	旅館	旅館で食事をした67名中23名が下痢、嘔吐、嘔気などの症状を呈した。	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、嘔吐、嘔気	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⑦	12	9/12	9/13	境港市	1	1	0	サンマの刺身(推定)	サンマの刺身(推定)	アニサキス	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした1名が腹痛、吐き気、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。	腹痛、吐き気、嘔吐	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。
西部⑧	13	9/15	9/16	米子市	1	1	0	しめさば握り(推定)	しめさば握り(推定)	アニサキス	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした1名が腹痛、吐き気、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。	腹痛、吐き気、嘔吐	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③	14	10/2	10/6	鳥取市	4	4	0	キノコの煮物、味噌汁、炒め物	キノコの煮物、味噌汁、炒め物	ツキヨタケ	家庭	家庭	山林で野生キノコを採取し、家庭で喫食した4名中4名が腹痛、嘔吐、吐き気、下痢等の症状を呈した。	毒きのこを食用きのこ間違えて喫食したことによる。	腹痛、嘔吐、吐き気、下痢等	確実に食用と判断できないきのこは食べない。
中部④	15	11/2	11/4	倉吉市	3	1	0	ふぐとかさごのあら汁	ふぐ	テトロドキシン	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3名中1名が全身の脱力、手や口のしびれを呈した。	ふぐの有毒部位を喫食したことによる。	全身の脱力、手のしびれ、口のしびれ	ふぐの素人調理は行わない。
東部④	16	10/24	11/10	鳥取市	95	13	0	10月24日夕食に提供された食事	不明	不明	旅館	旅館	旅館で食事をした95名中13名が下痢、嘔吐、嘔気などの症状を呈した。	不明	下痢、嘔吐、嘔気	手洗いの実施及び食品の温度管理を徹底すること。

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
西部⑨	17	11/17	11/18	西伯郡	2	2	0	エゾボラモドキの煮付け(推定)	エゾボラモドキの煮付け(推定)	テトラミン	家庭	家庭	知人からもらったバイ貝を自宅で調理し、喫食した2名中2名が眼のかすみ等の症状を呈した。	有毒部位の除去が不十分なまま喫食したことによる。	眼のかすみ	種類が不明の貝は、むやみに喫食しない。知識を持った人に確認、調理してもらう。
中部⑤	18	12/3	12/4	東伯郡	1	1	0	カツオの刺身	カツオの刺身	アニサキス	魚介類販売店	家庭	魚介類販売店で刺身用にカットされたカツオを購入し、自宅で喫食した1名が嘔吐、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。	嘔吐、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。
西部⑩	19	12/25	12/26	米子市	4	1	0	しめさば	しめさば	アニサキス	魚介類販売店	家庭	魚介類販売店でしめさばの刺身を購入し、自宅で喫食した4名のうち1名が嘔吐、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	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。
合計					982	341	0									

病因物質	事件数	患者数
ノロウイルス	6	261
アニサキス	5	5
キノコ	2	5
ウェルシュ	2	31
グドア	1	23
ふぐ	1	1
テトラミン	1	2
不明	1	13
合計	19	341

原因施設	事件数	患者数
旅館・ホテル	6	212
家庭	5	9
飲食店	5	111
魚介類販売店	2	2
グループホーム	1	7
合計	19	341

鳥取県H A C C P 適合施設の認定状況

(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
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 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 2 丁目 305)	日本酒 (強カシリーズ)

鳥取県HACCP適合施設（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27年度食の安全モニター活動実績について

1 設置状況及び研修会実施状況

	東部生活環境事務所	中部総合事務所	西部総合事務所
委嘱人数	20名	10名	19名
研修会 開催実績	第1回：6月22日 第2回：10月6日 第3回：2月25日	第1回：6月19日 第2回：9月4日 第3回：3月7日	第1回：6月3日 第2回：10月15日 第3回：2月29日
内容	<p>第1回</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食の安全モニターの活動について ・食品衛生・食の安全確保について ・食品表示について <p>第2回</p> <ul style="list-style-type: none"> ・衛生環境研究所施設見学 ・モニター報告調査結果 <p>第3回</p> <ul style="list-style-type: none"> ・有機食品の表示について ・モニター報告調査結果 ・製造所固有記号について 	<p>第1回</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食の安全モニターの活動について ・食品表示について（食品表示講習会、表示例の適否についてグループ検討を実施） <p>第2回</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「食中毒予防に関する意見交換会」の伝達講習 ・モニター報告調査結果 <p>第3回</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品表示法の概要説明 ・モニター報告調査結果 ・意見交換、感想 	<p>第1回</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食の安全モニターの活動について ・食品衛生・食品表示について <p>第2回</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品販売店の衛生管理について ・「食中毒予防に関する意見交換会」の伝達講習 <p>第3回</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品製造施設の見学、取組 ・食品販売店の見学、取組

2 食の安全モニターによる日常の購買活動でのモニタリング結果

	延べ巡回店舗数(1)	報告件数(2)	確認調査実施店舗数(3)	調査区分(4)			主な調査内容
				生鮮食品	加工食品	小計	
東部生活環境事務所	264	121	89	56	37	93	<ul style="list-style-type: none"> ・要冷蔵品を庫外販売 ・輸入かんきつ類の添加物表示不備 ・冷蔵ショーケースのロードライン以上に冷蔵品陳列 ・冷蔵品が保存方法を守らず販売されている。 ・腐った食品を販売している。 ・加工食品の表示不備
中部総合事務所	69	47	52	36	15	51	
西部総合事務所	96	109	57	37	34	71	
合計	429	277	198	129	86	215	

注

(1) モニターから報告があった延べ店舗数（重複あり）。

(2) モニターからの報告の数

(3) モニターからの報告で確認調査が必要と判断し、調査を実施した店舗数。

(4) 一店舗で生鮮食品と加工食品の報告があった場合は、両方に計上。生鮮食品、加工食品の区分で記載したものであり、商品アイテム数ではない。

例1) モニターからの報告内容：「キュウリ、トマト、キャベツで産地表示欠落」→生鮮食品の欄に「1」をカウント

例2) モニターからの報告内容：「ゆでうどん、納豆に賞味期限表示が欠落」→加工食品の欄に「1」をカウント