

令和8年度 鳥取県食品衛生監視指導計画の概要(案)

食品衛生法第24条に基づき、毎年度「鳥取県食品衛生監視指導計画」を策定し、当該計画に従って食品衛生に関する業務を実施しています。令和8年度の計画案の概要は、以下のとおりです。

≪令和8年度に特に強化して取り組む内容≫

(1)食中毒予防対策

①ノロウイルス食中毒対策

令和7年に患者数が100人超の食中毒が複数発生し、いずれも従事者由来で食品にノロウイルスが付着したものと推定されている。大量調理施設(弁当屋、旅館・ホテル、給食施設等)及び製造施設に対して、ノロウイルス食中毒予防の指導(HACCP に沿った衛生管理、調理従事者の衛生管理、衛生講習会の実施等)を継続して行います。

②腸管出血性大腸菌(O157)、カンピロバクター食中毒対策

加熱不十分な食肉等の喫食の関与が多いため、施設における十分な加熱及び衛生的な取扱い等の指導・啓発を行います。特に、客席で加熱を行う食肉料理の提供を行う飲食店に対して、十分な加熱調理の周知を行います。

③自然毒(有毒植物・毒きのこ・ふぐ毒等)、アニサキス食中毒対策

令和7年に県内でスイセンを誤食したことによる食中毒が発生しており、食用と間違えやすい植物についての注意喚起を行います。また、ふぐ毒やアニサキスによる魚介類を原因食品とする食中毒予防啓発も継続して行います。

(2)食品表示の適正化

食品表示基準及び令和7年に定められた「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の周知を引き続き行い、適正表示の指導を行います。

1 監視指導の実施体制等

- ・HACCP に沿った衛生管理等食品衛生法に基づく衛生指導を実施するため、中部及び西部総合事務所に食品衛生監視員を配置し、効率的かつ一元的な監視指導を行います。
- ・食の安全を確保するため、衛生環境研究所及び食肉衛生検査所において、科学的な根拠に基づく検査を行います。
- ・鳥取市(中核市)と密に情報交換を図り、連携して効果的な監視指導を行います。
- ・県域を越える広域的な食中毒事案が発生した際、広域連携協議会等を活用し、国及び他自治体と連携し被害拡大防止等の迅速な対応を行います。
- ・衛生部局と農林水産部局が連携し、生産段階から食の安全確保に努めます。
- ・食品表示指導について、福祉保健部局と連携して適正表示の調査等を行います。

2 監視指導の内容等

(1)「HACCP に沿った衛生管理」の指導

- ・食品衛生法の改正により制度化された「HACCP に沿った衛生管理」の導入及び継続運用に関して、講習会、監視指導等により制度の周知を行います。
- ・対象事業者に対して、保健所により導入支援を行います。
- ・HACCP 推進専門員による導入点検活動を通じて、随時導入状況を確認し、保健所は事業者が継続的に運用できるよう支援を行います。

(2)適正表示の推進

- ・県内流通食品の表示の適正化を図るため、製造施設及び販売店に対し適正表示を指導します。

(3)重点的に監視指導を実施すべき事項

- ・食品衛生上の危害の発生状況の分析及び社会的な影響等を考慮して、重点的監視が必要な業種を中心に、監視指導を実施します。(表1)
- ・食の安全を確保するため、生産から流通、販売、消費に至る各段階において、事業者の衛生管理が適切に行われているか確認します。

(4) 食中毒予防対策の強化

- ・令和6年及び令和7年(速報)の全国及び本県の食中毒の発生状況(表2)を考慮して、次の食中毒危害について、重点的な予防対策を実施します。

ア ノロウイルス食中毒対策

- ・大量調理施設、製造施設、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・啓発を行います。

イ 腸管出血性大腸菌、カンピロバクター食中毒対策

- ・客席で加熱を行う食肉料理の提供を行う飲食店に対して、十分な加熱調理の周知を行います。
- ・加熱不十分な食肉等の喫食の関与が多いため、施設での衛生的な取扱い等の指導・啓発を行います。
- ・生食用食肉の提供施設に対して、規格基準等の遵守を指導するとともに、消費者に対して、食肉や内臓の生食は食中毒リスクがあることを注意喚起します。

ウ 寄生虫による食中毒対策

- ・全国的に発生の多い寄生虫(アニサキス)による食中毒について、今後も発生のおそれがあることから事業者及び消費者に対して予防啓発を強化します。

エ 自然毒(有毒植物・毒きのこ・フグ毒等)食中毒対策

- ・有毒植物(スイセン等)の誤食や素人調理によるフグ毒による食中毒が発生していることから、消費者に対して注意喚起を行います。

3 食品等の収去検査について

- ・県内で製造された流通食品等を抜き取り検査し、結果の基準適否により指導します。
- ・最終製品の基準適否のみならず、工程管理及び施設の管理手順を含めて衛生管理の向上を支援します。
- ・県内で使用される農薬の実態に併せ、検査項目を選定のうえ、野菜や果物を検査します。

4 HACCPに沿った衛生管理に取り組む事業者への支援

- ・新たに事業を始めた食品関連事業者がHACCPに対応した衛生管理ができるよう、各種講習会による周知、導入講習会の開催及び各総合事務所保健所において個別相談に応じます。
- ・食品関連事業者のHACCP導入後の運用について、保健所が確認を行います。

5 消費者との情報交換、情報提供の実施

- ・出前講座、研修会、食の安全推進会議等を通じて、消費者の皆さんと食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション(情報交換・情報提供)を行います。
- ・子どもを対象としたイベントを開催し、楽しみながら学ぶ機会を提供し、食中毒予防対策の意識の醸成を図ります。
- ・食品による危害発生防止のため、報道への資料提供、ホームページ、SNS 及びパンフレット等により、各場面に応じて、必要な情報を迅速に提供します。

6 人材育成について

- ・食品衛生監視員等の食品衛生関係職員の資質の向上に努めます。
- ・食品等事業に携わる関係者及び給食施設関係者に衛生講習会を行うとともに、食品衛生模範施設及び食品衛生功労者に対し、県知事表彰を授与します。

表1 業種別の重点監視事項

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2年(R6～R7)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 ②HACCP に沿った衛生管理の運用状況の確認
	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大量調理施設	飲食店営業(従来一般食堂及び仕出屋・弁当屋としていた業種、旅館・ホテル)、そうざい製造業(弁当製造施設を含む)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	1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(適切な手洗い) ⑤調理器具等の洗浄消毒の徹底 ⑥従事者の健康管理 ⑦異物混入防止対策の徹底 ⑧HACCP に沿った衛生管理の運用状況の確認
③生食用食肉等取扱い施設	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 ⑦HACCP に沿った衛生管理の運用状況の確認
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	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 ⑤HACCP に沿った衛生管理の運用状況の確認
	上記のうち季節営業等で稼働率が低い施設	1回/年	

表2 鳥取県食中毒発生状況

	R7		R6	
	事件数	患者数	事件数	患者数
ノロウイルス	7(3)	392(59)	0(0)	0(0)
カンピロバクター	5(4)	27(18)	3(0)	10(0)
寄生虫(アニサキス)	4(1)	4(1)	5(1)	5(1)
寄生虫(クドア)	1(1)	13(13)	-	-
植物性自然毒	1(1)	2(2)	1(1)	7(7)
合 計	18(10)	438(93)	9(2)	22(8)

※()の件数は東部圏域分(内数)