

平成29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29年4月1日から平成30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）

不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134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

・連携体制の確保

研修及び講習会に参加し情報交換を行った。

・研修会等の開催

消費者庁職員を講師に招いて食品表示法の改正について事業者向け説明会を開催した。

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99.4%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)
8,048	8,002	99.4%

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	829	371	797	1,997

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29年度（H29.4.1～H30.3.31）

	許可施設	不要許可施設
行政処分	2件 (すべて営業停止処分)	0件
行政指導	26件 (文書による指導)	3件 (文書による指導)

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
914	17,083	3,814	13,269

※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	
31	268	89	37	19	33	179	12	61	65	41

※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64回開催し、3,303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	6,148	0	79,870	3	1	86,022

(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

459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7検体(洋生菓子7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
氷菓(1件)	細菌数の基準超過、大腸菌群の検出	製造者に文書指導し、改善確認した。
冷凍食品(1件)	大腸菌群の検出	製造者に文書指導し、改善確認した。
アイスクリーム(1件)	大腸菌群の検出	製造者に文書指導し、改善確認した。

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ところ、チリ産レモン 1 検体から残留基準値を超過するイマザリルを検出したため、輸入者を管轄する東京都へ通報し、全量自主回収された。

食肉 34 検体、鶏卵 4 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 32 検体について、着色料及びアレルギーの検査を実施し、表示の適否の検査を行ったところ、いずれも適正であった。

(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、暫定基準値を超えたものはなかった。

(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 29 年食中毒の発生状況 (H29. 1. 1~H29. 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
15 件	51 人	0	13 回 (27 日)

(8) 苦情報告対応

平成 27 年度から条例で食品事業者に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・指導を行った。

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)	2 件
異物混入 (その他)	8 件
化学物質混入	なし
健康被害 (自己申告含む)	4 件
その他	6 件
合計	24 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 HACCP推進専門員によるHACCPに取り組む事業者の発掘

HACCP推進専門員として任命した4名が食品営業施設を訪問し、HACCPの周知、導入に向けた指導・助言を行った。

HACCP推進専門員の登録	4人
訪問施設数	183施設

イ 施設設備の整備のための補助

HACCP導入に係る施設設備の改修等の整備を要する経費を補助し、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	9施設
活用実績	17,824,000円
補助金活用の内容	<ul style="list-style-type: none"> ・床、天井、壁の補修 ・衛生管理による施設の区域分けのための改修 ・自動手指洗浄器の購入 等

ウ 研修会の開催

HACCPに関する基礎研修会を行い、184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	鳥取市	米子市	米子市
参加人数	50人	34人	49人	51人
備考	グループワークを実施	HACCP導入施設の事例紹介	グループワークを実施	HACCP導入施設の事例紹介

エ 鳥取県HACCP適合施設の認定

17施設、18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	7	1	9	17
業種数	7	1	10	18

(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 SNS（ソーシャル・ネットワーキング・サービス）を利用した意見交換

意見交換が可能なツイッターなどのSNSを利用して、旬の話題をテーマに食中毒予防方法などを情報発信し、消費者から延べ300件の反響を得た。

ウ 食品衛生月間における一日食品衛生相談室等

一般社団法人鳥取県食品衛生協会と連携して、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。

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）職員を講師に招いき、宇宙食の製造を通じてHACCPの仕組みなどを学べるイベントを開催した。

(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（5/24-25 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（5/26 厚生労働省）

ウ 鳥取県食品衛生監視員研修会（7/12 鳥取県）

エ HACCP指導者養成研修会（8/21-23 厚生労働省）

オ 中国地区食品衛生監視員研修会（8/24 鳥根県松江市）

カ 全国食品衛生監視員研修会（10/26-27 東京都）

キ 食肉衛生技術研修会及び食肉衛生発表会（1/23-24 厚生労働省）

ク 食鳥肉衛生技術研修会及び食鳥肉衛生発表会（1/25-26 厚生労働省）

ケ 食中毒疫学研修会（2/28-3/2）

コ 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（3/7 鳥取県）

サ HACCP指導者養成研修会（2/28-3/2 厚生労働省）

(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
207	128	171

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
8	7	10

ウ 表彰

食品衛生功労者3名及び食品衛生優良施設1施設に対し、県知事表彰を行った。

表1 平成29年度食品営業施設等への立入検査結果

施設の区分	対象施設の要件	内訳	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	H29年度監視率(%)	H28年度監視率(%)	
			許可業種	不要許可業種	監視数	許可業種	不要許可業種	監視数	許可業種	不要許可業種	監視数	許可業種	不要許可業種	監視数	許可業種	不要許可業種	監視数					
重点監視対象施設	①食衛生法違反施設	食品衛生法違反施設	28	5	33	36	4	40	7	0	7	0	0	0	71	9	80	3回/年	81	98.8	74.1	
		食中毒原因施設のうち、寄生虫による食中毒原因施設	4	0	4	5	0	5	8	0	8	0	0	0	17	0	17	1回/年	14	121.4	128.6	
	②鳥取県HACCP適合施設	鳥取県HACCP適合施設の認定施設	県産HACCP認定施設	22	0	22	34	0	34	77	2	79	0	0	133	2	135	1回/年	41	329.3	165.9	
		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				3					6							
	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2(仕出し・弁当屋)	32		8				12					52							
			飲食3(ホテル・旅館)	1		10				5					16							
			給食施設(学校、幼稚園)	17	9	3	3			16	5				36	17						
			給食施設(病院)	1	2	1	0			0	4				2	6						
			給食施設(事業所)	2	0	2	3			1	0				5	3						
			給食施設(保育所)	0	1	0	0			0	0				0	1						
	④生食用食肉等取扱施設	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がある施設	飲食店営業	33		5			18					56								
		食肉処理業	0		33	5		16	0		18		0	5		67	1回/年	58	115.5	136.2		
	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がある施設	食肉処理業	4		4	7		7	2	2		0	13		13	2回/年	12				
		食肉処理業(季節営業等で施設の稼働状況が低い施設)	5		5	0		0	2		2		0	7		7	1回/年	7	100.0	214.3		
	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)	18		9			25					52								
		食品の製造施設(広域流通する製品製造施設)	食肉製品製造業	3		5			0					8								
	⑦食肉製品製造業	食品の製造施設(広域流通する製品製造施設)	食肉製品製造業	3		5			0					8								
			冷凍食品製造施設(⑥を除く)	4		7			18					129								
	⑧清涼飲料水製造業	食品の製造施設(広域流通する製品製造施設)	清涼飲料水製造業	18		9		23	6		37		0	33		114	2回/年	74	154.1	116.2		
清涼飲料水製造業(⑧を除く)			12		0			0					12									
⑨魚肉練製品製造業	食品の製造施設(広域流通する製品製造施設)	魚肉練製品製造業	12		0			0					12									
		魚肉練製品製造業(⑨を除く)	0		3		3	6					9									
⑩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		3		3	6					9									
		魚介類のせり売り営業、食品卸売市場	3		2		10	15					15									
⑪卸売市場	食品卸売市場	食品卸売市場	9		12		3	10		20		0	20		35	2回/年	36	97.2	113.9			
		食品卸売市場	14		12		12	10		10		0	36		36	1回/年	21	171.4	219.0			
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	14		12		12	10		10		0	36		36	1回/年	21	171.4	219.0			
		学校、幼稚園	3	6	1	1			4	4			8	11								
		病院、診療所	8	5	1	1			12	4			21	10								
		事業所	10	4	0	1		28	3	0	132		0	13	5	264	1回/年	251	105.2	94.8		
		保育所	4	43	0	8			24	42			28	93								
⑬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		24	24	24	24	24	12回/年	12	200.0	166.7			
		食鳥処理場	0	0	5	5	5	8	8	0	0	13	13	13	1回/年	4	325.0	425.0				
⑭卵の包装、洗淨、包装を行う施設	GPセンター	GPセンター	7	7	0	0	0	0	0	0	0	0	7	7	7	1回/年	2	350.0	150.0			
		GPセンター	245	111	356	167	42	209	279	94	373	0	24	24	691	271	962	767	125.4	111.7		
給食施設(⑬を除く)	給食施設のうち、重点監視対象施設②、⑩を除く	学校、幼稚園	0	0	0	0	0	0	1				0	1								
		病院、診療所	0	0	1	0			2	1				3	1							
飲食店営業	飲食店営業のうち、重点監視対象施設①②③④⑤及び社交飲食、露店、自動車等を除く	飲食1(①②③④⑤を除く)	337		161		373	117		518		0	258		1,252		3,745	33.4	30.9			
		飲食2(①②③④⑤及び給食施設を除く)	95		46		277	117		518		0	258		1,252		3,745	33.4	30.9			
製造業等	上記以外の製造業、食肉処理業、乳肉処理業	飲食3(①②③④⑤を除く)	25		70		28	18		218				123								
		冷凍食品製造施設(⑥を除く)	4		7		7	28		118				129								
		食肉製品製造業(⑦を除く)	1		2		4		4		4			7								
		清涼飲料水製造業(⑧を除く)	4		1		25		30		30			32								
		魚肉練製品製造業(⑨を除く)	2		8		22		32		32			310								
		そうざい製造業(⑩を除く)	107		28		175		310		310			558								
		菓子製造業(⑪、⑫、⑬を除く)	222		136		200		558		558			9								
		あん類製造業	0		2		7		9		9			30								
		アイスクリーム製造業(ソフトクリームのみを除く)	21		4		5		30		30			0								
		乳肉処理業	0		0		0		0		0			0								
		特別牛乳搾取処理業	0		0		0		0		0			0								
		乳製品製造業	2		2		4		8		8			1								
		集乳業	0		1		0		1		1			102								
		食肉処理業(⑬)及び認定小規模食鳥処理場を除く	41		5		50		102		102		6	102								
		食品の放射線照射業	0		0		0		0		0		6	0		1,454		1,732	83.9	62.6		
		乳酸菌飲料製造業	1		1		0		2		2			2								
		氷雪製造業	0		0		0		4		4			4								
		食用油脂製造業	0		0		0		0		0			0								
		マーガリン又はショートニング製造業	0		0		0		0		0			0								
		みそ製造業	20		13		12		45		45			35								
醤油製造業	9		21		5		24		24			13										
ソース類製造業	7		5		5		36		36			13										
酒類製造業	4		5		4		13		13			29										
豆腐製造業	18		3		8		10		10			10										
納豆製造業	0		0		0		0		0			35										
めん類製造業	11		4		20		35		35			25										
缶詰又は瓶詰食品製造業	9		13		3		25		25			2										
添加物製造業	0		0		2		2		2			4										
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	3		0		0	1		1		0	4		4		5	80.0	140.0			
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及び認定小規模食鳥処理場を除く)	56		105		138		299			299		814		212	384	254				
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)	114		170		287		425		0	515		814		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	44		44		10		31		31		85		85		17	500.0	252.9			
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、調理も簡単に済ませる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	208		208		382		778				778									
		喫茶店営業(固定・露店)	39		29		26		94				15									
		菓子製造業(露店+実演)	5		0		10		15		15			12								
		食品の冷凍又は冷蔵業(倉庫)	1		1		39		86		86			1								
		アイスクリーム製造業(ソフトクリームのみ)	26		21		39		86		86			1								
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、水産販売業及び食品販売業	乳類販売業	190		166		231		587				587									
		食肉販売業(処理なし)(⑬を除く)	96		56		71		229		6		229									
		魚介類販売業(処理なし)	111		59		79		249		6		249		1,965		588	334.3	233.7			
		水産販売業	1		0		0		1		1		1									
		食品販売業	232		460		207		899				899									
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)	0		0		0		0			0										
		菓子製造業(自販機)	0		0		0		0			0</										

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)	42	42	
	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)	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	1
氷菓	成分規格(細菌数、大腸菌群)	9	9	1
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	
洋生菓子	衛生規範(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	60	60	7
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	
浅漬	腸炎ビブリオ、大腸菌	6	6	
醤油	保存料(安息香酸、パラオキシ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	
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	
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	
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)	9	9	
	個別規格(溶出試験、蒸発残留物)			
加工食品	指定外添加物(アゾルビン・パテントブルーV・キノロンイエロー)	9	9	
加工食品	指定外添加物(TBHQ)	9	9	
加工食品	指定外添加物(サイクラミン酸)	6	6	
小計		427	427	10
2 表示の検査				
加工食品	アレルギー(卵)	6	6	
加工食品	アレルギー(乳)	5	5	
加工食品	アレルギー(小麦)	7	7	
加工食品	アレルギー(そば)	1	1	
加工食品	アレルギー(甲殻類)	1	1	
菓子	着色料(タール色素)	12	12	
小計		32	32	0
3 残留農薬・動物用医薬品				
輸入野菜・果実	残留農薬	20	20	1
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	
トマト	残留農薬	4	4	
キャベツ	残留農薬	2	2	
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	4	4	
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		114	114	1
4 重金属の検査				
魚介類	水銀の定量	20	20	
合計		593	593	11

別紙3

平成29年食中毒発生状況速報

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ーンケーキ	1月9日及び11日に提供されたニューイヤーパーンケーキ	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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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。

別紙3

平成29年食中毒発生状況速報

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抽出された。	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抽出された。	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抽出された。	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。

別紙3

平成29年食中毒発生状況速報

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。

51

平成29年病因物質別

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

平成29年原因施設別

原因施設	事件数	患者数
飲食店	3	34
旅館・ホテル	0	0
家庭	5	5
魚介類販売店	1	1
不明	6	11
合計	15	51

(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
6 2	有限会社ヤマナカ (境港市上道町 2 1 7 7 - 1 9)	冷凍食品 (サバ唐揚げ)
6 3	株式会社 源吉兆庵 米子工場 1 F (米子市流通町 4 3 0 番 2 8)	和菓子 (あんとうり、白玉あんも)
6 4	(株) 福栄 食品部 (境港市昭和町 5 - 6)	冷凍食品 (いか醤油漬)
6 5	米子市立学校給食センター (米子市大谷町 2 8 番地 8)	給食
6 6	株式会社 フラワーベーカリー (米子市両三柳 2 4 0 6 - 5)	給食パン
6 7	株式会社 三善 (鳥取市気高町上光 1 4 2 - 1)	米麴
6 8	とみや冷蔵株式会社 (倉吉市広栄町 9 0 0 - 5)	もち

(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

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（鳥取市立川町二丁目305）	日本酒（強カシリーズ）
37	株式会社中村商店 （鳥取市賀露町西四丁目1803-3）	ゆでがに
38		干物（ハタハタ、エテカレイ、赤カレイ）
39	鳥取東伯ミート株式会社 （東伯郡琴浦町逢東806）	鶏つみれ
40	有限会社木村屋（米子市中島二丁目2-23）	給食米飯
41	有限会社亀井堂（鳥取市徳尾122）	給食米飯
42	m y A N株式会社（米子市浦津20）	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（米子市糺町一丁目160）	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	株式会社申惣第二工場（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