

# 平成29年度第1回鳥取県食の安全推進会議

平成29年6月29日（木）  
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28年度鳥取県食品衛生監視指導結果

（2）平成29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28年度鳥取県食品衛生監視指導結果

資料2 平成29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)

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
〃 衛生技師	藤本 敏高
水産課 水産技師	大里 純

## 平成28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28年4月1日から平成29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  
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

・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76.7%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)
8,141	6,241	76.7%

##### 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	901	323	1,019	2,243

##### 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28年度（H28.4.1～H29.3.31）

	許可施設	不要許可施設
行政処分	4件 (すべて営業停止処分)	0件
行政指導	15件 (文書による指導)	2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
438	7,616	2,643	4,973

※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	
20	20	13	5	5	3	7	0	1	3	3

※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27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69回開催し、2,774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	6,455	0	80,859	2	4	87,320

(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

465検体を収去した結果、規格基準違反1検体、衛生規範不適合が17検体（洋生菓子16件、そうざい1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）	大腸菌群の検出	製造所が島根県内であったことから、島根県へ通報し、改善指導報告を受けた。（手洗いの徹底、殺菌の確実な実施・記録を指導のうえ、全量自主回収が行われた。）

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 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 1 検体（タイ）が暫定基準値を超えたため、関係機関に情報提供した。

(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 28 年食中毒の発生状況（H28. 1. 1～H28. 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
13 件	137 人	0	8 回（22 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・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）	8 件
異物混入（プラスチック等）	4 件
異物混入（その他）	8 件
化学物質混入	1 件
健康被害（自己申告含む）	6 件
その他	なし
合計	27 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、H A C C P 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	148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	11施設
活用実績	19,379,000円
補助金活用の内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・床、天井、腰壁の補修</li> <li>・ゾーニングのための改修</li> <li>・金属探知機の購入 等</li> </ul>

ウ 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	米子市	鳥取市	倉吉市	米子市
参加人数	33人	46人	39人	29人
備考	グループワークを実施		HACCP導入施設からの事例紹介	HACCP導入施設からの事例紹介

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	5	3	9	17
業種数	6	3	9	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 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（5/25-26 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（5/23 厚生労働省）

ウ 鳥取県食品衛生監視員研修会（7/13 鳥取県）

エ 中国地区食品衛生監視員研修会（8/24 広島県福山市）

オ 全国食品衛生監視員研修会（10/27-28 東京都）

カ 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）

キ 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）

ク 食中毒疫学研修会（3/1-3）

ケ 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）

コ HACCP指導者養成研修会（3/8-10 厚生労働省（鳥取県））

### (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42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
173	121	141

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	12	11

ウ 表彰

食品衛生功労者3名及び食品衛生優良施設2施設に対し、県知事表彰を行った。



品目	検査項目	検体数	検査数	不適合数
<b>1 規格基準・衛生規範の検査</b>				
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	
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	
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	その他の清涼飲料水 ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)	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
レトルト・缶詰				
氷雪	成分規格(大腸菌群、細菌数)	3	3	
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	1
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	16
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) 甘味料(サッカリンナトリウム)	12	12	
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	
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)	6	6	
即席めん	成分規格(酸価油脂(酸価、過酸化物価))	6	6	
生餡豆類	成分規格(シアン化合物)	5	5	
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・キノロンイエロー)	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)	9	9	
	小計	433	433	18
<b>2 表示の検査</b>				
加工食品	アレルギー(卵)	7	7	
加工食品	アレルギー(乳)	2	2	
加工食品	アレルギー(小麦)	3	3	
加工食品	アレルギー(そば)	3	3	
加工食品	アレルギー(落花生)	4	4	
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
<b>3 残留農薬・動物用医薬品</b>				
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	
にんじん	残留農薬	4	4	
ほうれん草	残留農薬	3	3	
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	5	5	
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	
	小計	111	111	0
<b>4 重金属の検査</b>				
魚介類	水銀の定量	20	20	(1)
	合計	596	596	18

## 別紙3

平成28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	1/16	1/18	米子市	15	6	0	牡蠣のゆず釜蒸(推定)	牡蠣のゆず釜蒸(推定)	ノロウイルス	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした1グループ15名中6名が嘔吐、下痢、腹痛、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、腹痛、発熱等	二枚貝は生での摂食を極力避け、中心部まで火が通るよう十分加熱する(85℃～90℃で90秒間以上)。
東部①	2	2/4	2/12	鳥取市	34	28	0	2月3,4,6日に提供された食事	2月3,4,6日に提供された食事	ノロウイルス	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした8グループ34名中28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。
西部②	3	2/16	2/17	西伯郡	91	13	0	2月16日に提供された昼食	2月16日に提供された昼食	不明	旅館	旅館	旅館で食事をした1グループ91名中13名が吐き気、下痢、腹痛の症状を呈した。	食中毒原因物質に汚染された食品を喫食したことによる。	吐き気、下痢、腹痛	提供前に食品を十分加熱する。
西部③	4	2/27	2/29	米子市	18	10	0	2月26日に提供された夕食	不明	ノロウイルス	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした1グループ18名中10名が嘔吐、発熱、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、発熱、下痢等	二枚貝は中心部まで火が通るよう十分加熱する(85℃～90℃で90秒間以上)。
西部④	5	3/14	3/16	米子市	2	1	0	しめさば(推定)	しめさば(推定)	アニサキス	家庭	家庭	市内の販売店から購入したさば一尾を自宅でしめさばとして調理し喫食したところ、一人が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。
東部②	6	3/19	3/20	鳥取市	50	28	0	3/17又は3/18に提供された食事	3/17又は3/18に提供された食事	ノロウイルス	飲食店	飲食店	合宿所の飲食店で食事をした50名中28名が腹痛、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。	腹痛、下痢、おう吐等	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	7	5/30	6/7	不明	1	1	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。

平成28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
中部②	8	7/16	7/20	不明	1	1	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。
中部③	9	7/31	8/1	倉吉市	91	42	0	7/30に提供された食事	7/30に提供された食事	ノロウイルス	旅館	旅館	ホテルで会食した91名中42名がおう吐、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。	おう吐、下痢、発熱	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③	10	10/2	10/6	鳥取市	2	2	0	キノコのみそ汁	クサウラベニタケ	植物性自然毒	家庭	家庭	患者本人が、山林で野生キノコを採取し、家庭で喫食したところ嘔吐、下痢、腹痛等の症状を呈した。	毒きのこを食用きのこ間違えて喫食したことによる。	嘔吐、下痢、腹痛等	確実に食用と判断できないきのこは食べない。
西部⑤	11	10/12	10/13	米子市	1	1	0	ふぐの刺身(肝を含む)、焼きふぐ	ふぐの刺身(肝を含む)、焼きふぐ	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、めまいの症状を呈した。	ふぐの有毒部位を喫食したことによる。	めまい、ふらつき、頭痛	ふぐの素人調理は行わない。
西部⑥	12	10/15	10/17	米子市	1	1	0	サンマの刺身	サンマの刺身	アニサキス	家庭	家庭	魚介類販売店で購入したサンマを患者本人が刺身に自宅で喫食したところ、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。
東部④	13	12/19	12/28	鳥取市	7	3	0	12/16に提供された食事	不明	カンピロバクター	飲食店	飲食店	飲食店で会食した7名中3名が下痢、発熱等の症状を呈した。	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。

137

平成28年病因物質別

病因物質	事件数	患者数
ノロウイルス	5	114
カンピロバクター	3	5
アニサキス	2	2
キノコ	1	2
ふぐ	1	1
不明	1	13
合計	13	137

平成28年原因施設別

原因施設	事件数	患者数
飲食店	5	75
旅館・ホテル	2	55
家庭	4	5
不明	2	2
合計	13	137

平成28年原因食品別

病因物質	事件数	患者数
施設提供料理	6	124
魚介類	4	9
キノコ	1	2
不明	2	2
合計	13	137

## (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（米子市糞町一丁目 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

## 平成28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	15名	10名	17名
研修会 開催実績	第1回：6月22日 第2回：中止 第3回：2月27日	第1回：6月13日 第2回：9月9日 第3回：3月3日	第1回：6月1日 第2回：10月6日 第3回：3月15日
内容	<p>第1回</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食の安全モニターの活動について</li> <li>・食品衛生・食の安全確保について</li> <li>・食品表示について</li> </ul> <p>第2回</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・中止</li> </ul> <p>第3回</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・モニター報告調査結果</li> <li>・加工食品の原料原産地表示制度について</li> <li>・意見交換、感想</li> </ul>	<p>第1回</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食の安全モニターの活動について</li> <li>・食品表示について</li> </ul> <p>第2回</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・栽培漁業センター業務内容・施設見学</li> <li>・モニター報告調査結果</li> </ul> <p>第3回</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・モニター報告調査結果</li> <li>・意見交換、感想</li> </ul>	<p>第1回</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食の安全モニターの活動について</li> <li>・食品衛生・食品表示について</li> </ul> <p>第2回</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鳥取グリコ株式会社施設見学</li> <li>・モニター報告調査結果</li> </ul> <p>第3回</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品をめぐる最近の動向について（食の安全・HACCP）</li> <li>・意見交換、感想</li> </ul>

## 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	報告件数	確認調査 実施店舗 数	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	165	105	88	52	36	88	<ul style="list-style-type: none"> <li>・傷んだ生鮮食品の販売</li> <li>・賞味期限切れ食品の販売</li> <li>・保存方法を逸脱した温度での販売</li> <li>・加工食品の表示不備</li> </ul>
中部総合事務所	105	46	22	13	14	27	
西部総合事務所	45	74	56	21	35	56	
合計	315	225	166	86	85	171	

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