

令和5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

令和5年4月1日から令和6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)

肥料の品質の確保等に関する法律(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)

農林水産物及び食品の輸出促進に関する法律(令和元年法律第57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、各総合事務所保健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。

なお、平成30年度より東部圏域の食品衛生監視指導(農薬取締法及び肥料の品質の確保等に関する法律を除く)及び免許証交付事務については鳥取市保健所の所管となった。

(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県市との連携

・研修や会議を通じて関係機関と連携し、相互に情報交換を行った。また、違反食品及び不良食品等の流通に関して、関係自治体との情報交換を図り、速やかな監視指導及び改善確認等を実施した。

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

農林水産部水産振興局水産振興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

食品営業施設等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80.1%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)
4,556	3,651	80.1%

イ 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。重点監視施設への年間監視指導目標回数に対する目標達成率は105.8%であった。詳細は別紙1のとおり。

重点監視施設 監視指導目標回数(A)	重点監視施設 監視指導回数(B)	目標達成率(B/A×100)
417	441	105.8%

ウ 営業許可数

食品衛生法第55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	中部	西部	計
許可件数	242	637	879

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。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。

令和5年度(R5.4.1~R6.3.31)

	許可施設	届出施設
行政処分	2件 (営業停止処分)	0件
行政指導	12件 (文書による指導)	0件

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 立入検査及び収去の件数

立入検査	収去	
件数	検体数	
	違反検体数	
685	46	0

イ 報告徴収、物件提出要求の件数

報告徴収		物件提出要求	
件数	違反件数	件数	違反件数

ウ 指導(口頭及び文書)件数

件数	内訳	
	食品 (添加物除く)	添加物
43	42	1

※件数は指導した事業者の数、内訳は指導ごとに対象となった食品が該当する区分

エ 相談対応等

各総合事務所等で食品表示に係る 121 件の相談対応を行った。

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。

(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	5,313	0	73,653	12	12	78,990

(4)収去検査

主に県内の流通食品 329 件について、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

241 検体を収去した結果、規格基準違反 1 検体、旧衛生規範不適合が 5 検体(洋生菓子 4 件、そうざい(給食)1 件あり、改善指導を行った。

イ 残留農薬及び動物用医薬品の検査

県内農産物 41 検体について、残留農薬の検査を実施し、いずれも基準値を下回っていた。
食肉 30 検体、鶏卵 1 検体、はちみつ 3 件について、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 適正表示の検査

加工食品の表示について、着色料及びアレルギーの検査を 13 件実施し、表示の適否の検査を行ったが、いずれも表示は適正であった。

(5) 魚介類の水銀検査

魚介類 12 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。

(6) 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。

令和 5 年食中毒の発生状況(R5.1.1～R5.12.31、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
9 件	32 人	0	13 回(59 日)

(7) 輸出に係る衛生証明書発行実績

農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律第 15 条第 2 項に基づく衛生証明書の発行実績は下表のとおりであった。

輸出先国名	食品の種類	発行件数
香港	乳	20 件
香港	アイスクリーム類等	12 件
中国	水産食品	2 件
タイ	牛肉	2 件
マカオ	牛肉	1 件

第 4 食品等事業者による衛生管理等の確保

(1) 食品等事業者自らが実施する衛生管理の確保

食品衛生責任者講習会などにおいて、HACCP 制度化に関する情報の提供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。

令和 5 年度は、認定生食用食肉取扱者講習会を開催した。

(2) HACCP に沿った衛生管理に取り組む事業者への支援

ア 平成 30 年の食品衛生法の改正により、原則全ての食品等事業者に「HACCP に沿った衛生管理」が義

務付けられたことに伴い、事業者の HACCP 導入を支援した。

イ HACCP推進専門員によるHACCPに取り組む事業者への助言

HACCP推進専門員が食品営業施設を訪問し、HACCP制度化の周知、導入に向けた指導・助言を行った。

ウ 事業者向け衛生管理動画の作成

研修会場に出向くことなく研修の機会を得られるよう、以下の2つの動画を作成した。併せて、概要を1分程度にまとめた動画を作成し、とっとり動画ちゃんねる(県ホームページ)に掲載した。

- ・飲食店における HACCP に沿った衛生管理(約15分)
- ・食中毒予防啓発動画(約 13 分)

エ HACCPに沿った衛生管理研修会の開催

HACCP 導入支援及び運用継続を支援するため、以下のとおり外部講師による研修会を開催した。

- ・「食品衛生7Sを活用した一般衛生管理」参加者32名。
- ・「HACCP 導入のための手引書活用術」参加者29名。

オ 鳥取県HACCP適合施設認定制度の活用

HACCPに基づいた衛生管理に取り組む事業者に対して、4 施設、4 業種の認定を行った。新規認定事業者は、別紙 4 のとおり。

	東部	中部	西部	合計
施設数	3	0	1	4
業種数	3	0	1	4

カ HACCP に沿った衛生管理の運用状況確認

委託事業者による導入確認を実施し、事業者の HACCP 導入後の運用を支援した。(延べ610 施設)

(3)食品衛生法改正に伴う衛生管理構築のための支援

食品衛生法の改正により新設された許可業種の営業者に対して、許可取得のための施設及び設備整備の補助制度を創設した。

【補助制度の概要】

実施主体	食品衛生法改正に伴い許可の取得が必要となった営業者で経過措置が適用される者 (対象業種:水産製品製造業、漬物製造業、密封包装食品製造業、食品の小分け業)
補助要件	営業許可の取得、衛生管理計画・手順書の作成
補助率	2 分の 1
補助上限額	50 万円
対象経費	許可取得のために必要な次の経費 ①構造物の改良に要する経費 ②機械及び装置の購入に要する経費

	③器具及び備品の購入に要する経費補助実績
【実績】	
活用施設数	10 施設
活用実績	3,984,000 円
主な活用内容	・間仕切り戸、換気扇、手洗い設備の設置 ・壁及び天井の補修 ・水質浄化装置の購入

(4)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、食品衛生の基礎知識及びHACCPの考え方を取り入れた衛生管理について普及啓発を行った。

また、市町村と連携し、食中毒注意報の発令時、有毒植物・キノコを原因とする食中毒が増加する時期及び夏場の食中毒が多発する時期等に注意喚起を行った。

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助言を施策に反映させた。

イ 食品衛生月間における普及啓発

総合事務所等入口でのポスター掲示やSNSによる情報を発信し、食中毒予防の注意喚起を行った。

夏休み期間に、親子等を対象としたアニサキス食中毒予防啓発イベントを開催した。実際に魚介類に寄生したアニサキスを観察し、効果的な予防法を周知した。

(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周知した。

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

下記研修会等へオンライン及び現地参加により、食品衛生監視員の資質向上を図った。

ア 食品安全行政講習会(6/28、29 開催)

イ 食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者研修会(6/30 開催)

ウ 都道府県等食品表示担当者研修(7/6、7開催:オンライン参加)

エ 中国地区食品衛生監視員研修会(書面)

オ HACCPに基づく衛生管理研修会(10/10 開催)

カ 全国食品衛生監視員研修会(10/19 開催)

キ 中国四国地域食品表示行政担当者研修会(10/24 開催:オンライン参加)

ク 検査精度管理業務研修会(2/15 開催)

- ケ 自治体向け HACCP 研修会(e-ラーニング)
- コ 食中毒疫学研修会(3/6～8 開催)

(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(8項目)に参加した。

(3)食品等事業者の自主衛生管理を担う者の養成

ア 食品衛生責任者講習会や出前講習の場で、食中毒予防やHACCPに沿った衛生管理について講習を行った。

イ ふぐ処理師試験及び免許証交付

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
9	8	7

ウ 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
109	54	61

エ 表彰

食品衛生功労者 3 名、食品衛生優良施設2施設に対し、県知事表彰を行った。

表1 令和5年度食品営業施設等への立入検査結果

別紙1

施設の区分	対象施設	くらしの安心推進課			中部総合事務所			西部総合事務所			食肉衛生検査所			県全体				
		許可業種	届出業種	許可+届出	許可業種	届出業種	許可+届出	許可業種	届出業種	許可+届出	許可業種	届出業種	許可+届出	監視数	計画数	目標回数	R5年度監視率(%)	
重点監視対象施設	①食衛法違反施設	-	-	-	5	0	5	1	0	1	-	-	-	6	3回/年	6	100.0	
		-	-	-	0	0	0	2	0	2	-	-	-	2	1回/年	1	200.0	
	②大量調理施設	-	-	-	25	6	31	54	1	55	-	-	-	86	1回/年	47	183.0	
	③生食用食肉等取扱い施設(容器包装に入られた状態の取扱いを除く)	-	-	-	7	0	7	7	0	7	-	-	-	14	1回/年	5	280.0	
	④野生鳥獣肉処理施設	-	-	-	1	0	1	4	0	4	-	-	-	5	2回/年	8	62.5	
		-	-	-	1	0	1	3	0	3	-	-	-	4	1回/年	4	100.0	
	⑤冷凍食品製造施設 ⑥食肉製品製造施設 ⑦清涼飲料水製造施設 ⑧魚肉練製製造施設 ⑨ゆでがに加工施設	-	-	-	20	0	20	56	0	56	-	-	-	76	2回/年	70	108.6	
	⑩卸売市場	-	-	-	3	1	4	27	3	30	-	-	-	34	2回/年	22	154.5	
	⑪菓子製造施設(冷凍食品製造施設及び小分け施設を除く)	-	-	-	16	0	16	13	0	13	-	-	-	29	1回/年	18	161.1	
	⑫給食施設(学校、病院、社会福祉施設、保育園)	-	-	-	12	50	62	38	56	94	-	-	-	156	1回/年	220	70.9	
	⑬と畜場	-	-	-	0	0	0	0	0	0	16	-	16	16	12回/年	12	133.3	
	⑭食鳥処理場	-	-	-	5	0	5	7	0	7	-	-	-	12	1回/年	3	400.0	
	⑮卵選別包装施設(GPセンター)	-	-	-	0	1	1	0	0	0	-	-	-	1	1回/年	1	100.0	
	重点監視対象施設合計					95	58	153	212	60	272	16	-	16	441		417	105.8
	給食施設(⑫を除く)	給食施設のうち、重点監視対象施設⑫、⑬を除く	-	-	-	3	5	8	5	11	16	-	-	24		56	42.9	
飲食店営業	飲食店営業のうち、重点監視対象施設①②③④⑬及び社交飲食、露店、自動車等を除く	-	-	-	271	0	271	593	0	593	-	-	864	1回/年	2,278	37.9		
製造業等	上記以外の製造業、食肉処理業、乳処理業	-	-	-	373	0	373	498	0	498	5	-	5		876	1,159	75.6	
認定小規模食鳥処理場	年間処理羽数が30万羽以下の施設	-	-	-	0	0	0	1	0	1	-	-	1		3	33.3		
食肉販売業 魚介類販売業	許可(処理室)を有する営業施設	-	-	-	102	0	102	344	0	344	-	-	446	1回/2年	160	278.8		
飲食店営業(社交飲食、露店営業、簡易調理店、その他)及び美演販売による調理行為	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	-	-	-	175	0	175	156	0	156	5	-	5	336	許可更新時に1回	206	163.1	
自動販売機	自動販売機による営業	-	-	-	16	0	16	25	0	25	-	-	41			59	69.5	
自動車による移動営業	自動車に施設を設置した営業	-	-	-	12	0	12	19	0	19	-	-	31			24	129.2	
届出対象施設		-	-	-	0	203	203	355	0	355	-	5	5	563	適宜			
全施設(食品関係)合計					1,047	266	1,313	2,208	71	2,279	26	5	31	3,623		4,362	83.1	
農業の販売施設	一般消費者に流通する農産物を生産する可能性が高い生産者に対して農業を販売する店舗(農協、卸、ホームセンター等の量販店)	0	1	1	0	9	9	0	13	13	-	-	23	1回/年	125	18.4		
	主に一般家庭等での利用を対象として販売している店舗(薬局等)	0	1	1	0	4	4	0	0	0	-	-	5	1回/3年	69	7.2		
全施設(食品+農業)合計		0	2	2	1,047	279	1,326	2,208	84	2,292	26	5	31	3,651		4,556	80.1	

品目	検査項目	予定検体数	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)	12	12	
	保存料(ソルビン酸)甘味料(サッカリナトリウム)			
冷凍食品	規格基準(細菌数、大腸菌群、E.coli、腸炎ビブリア最確数)	35	35	
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)	6	6	
氷菓	成分規格(細菌数、大腸菌群)	3	3	1
生食用鮮魚介類	規格基準(腸炎ビブリア最確数)	20	20	
ゆでがに	規格基準(腸炎ビブリア、細菌数、大腸菌群)	8	8	
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)	7	7	
その他の清涼飲料水 ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)				
容器包装詰加圧加熱食品	成分規格(細菌試験、恒温試験)	6	6	
氷雪	成分規格(細菌数、大腸菌群)	3	3	
洋生菓子	衛生規範(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	28	28	4
そうざい(給食)	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)	40	40	1
そうざい(弁当)	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)	30	30	
浅漬	衛生規範(腸炎ビブリア、大腸菌)	4	4	
漬物(浅漬以外)	保存料(ソルビン酸)甘味料(サッカリナトリウム、アセスファムK)	4	4	
食肉製品	成分規格(E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、クロストリジウム、大腸菌群、亜硝酸根)、保存料(ソルビン酸)	4	4	
果実酒	酸化防止剤(二酸化硫黄)	2	2	
魚介類加工品	保存料(ソルビン酸)	1	1	
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(サッカリナトリウム)	7	7	
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)	6	6	
	個別規格(溶出試験、蒸発残留物)			
加工食品	指定外添加物(アズルビン・パテントブルーV・キノコイロ)	6	6	
加工食品	指定外添加物(TBHQ)	3	3	
加工食品	指定外添加物(サイラミン酸)	6	6	
小計		241	241	6
2 表示の検査				
加工食品	アレルギー(卵)	6	3	
加工食品	アレルギー(乳)		1	
加工食品	アレルギー(落花生)		1	
加工食品	アレルギー(そば)		1	
加工食品	アレルギー(小麦)			
加工食品	アレルギー(えび)			
加工食品	アレルギー(かに)			
加工食品	着色料(タール色素)		7	7
小計		13	13	0
3 残留農薬・残留動物用医薬品検査				
らっきょう	残留農薬	1	1	
すいか	残留農薬	5	5	
たまねぎ	残留農薬	2	2	
梨	残留農薬	6	6	
玄米	残留農薬、カドミウム	4	4	
キャベツ	残留農薬	2	2	
ブロッコリー	残留農薬	5	5	
ながいも	残留農薬	5	5	
ねぎ	残留農薬	5	5	
柿	残留農薬	2	2	
だいこん	残留農薬	1	1	
輸入野菜・果実	残留農薬	3	3	
牛肉(筋肉・腎臓)	動物用医薬品	12	12	
豚肉(筋肉・腎臓)	動物用医薬品	12	12	
鶏肉(筋肉)	動物用医薬品	6	6	
鶏卵	動物用医薬品	1	1	
はちみつ	動物用医薬品	3	3	
小計		75	75	0
4 重金属の検査				
魚介類	水銀の定量	12	12	
合計		341	341	6

別紙3

令和5年食中毒発生状況(鳥取県)

令和6年5月31日時点

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	2/2	2/4	米子市	不明	9	0	不明	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	事業所	事業所	事業所の給食施設で食事をした者のうち9名が下痢、発熱等の症状を呈した。	カンピロバクター・ジェジュニに汚染された食品を喫食したことによる。	腹痛、下痢、頭痛、発熱	・食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること。 ・2次汚染を防止するため、食肉は他の食材と調理器具等を分けて調理及び保存すること。
中部①	2	4/2	4/6	東伯郡	1	1	0	マイワシの刺身	マイワシの刺身	アニサキス	その他	家庭	マイワシを自身で調理して喫食した1名が腹痛等を呈し、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、下痢、嘔吐	・60℃で1分以上の加熱又はマイナス20℃で24時間以上冷凍をすること。 ・内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認をすること。
中部②	3	4/17	4/18	倉吉市	2	1	0	イワシ又はサーモンの刺身(推定)	イワシ又はサーモンの刺身(推定)	アニサキス	不明	家庭	販売店で購入又は自宅で調理した食品を喫食した2名中1名が胃痛等を呈し、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。	胃痛、蕁麻疹	同上
西部②	4	4/18	4/20	日野郡	5	3	0	令和5年4月16日の昼食(焼肉)(推定)	令和5年4月16日の昼食(焼肉)(推定)	カンピロバクター・ジェジュニ	その他	その他	食事をした5名中3名が下痢、腹痛、発熱、頭痛の症状を呈した。	カンピロバクター・ジェジュニ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	・食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること。 ・2次汚染を防止するため、食肉は他の食材と調理器具等を分けて調理及び保存すること。
西部③	5	7/12	7/13	米子市	2	1	0	アジの刺身又はしめ鯖(推定)	アジの刺身又はしめ鯖(推定)	アニサキス	家庭	家庭	自宅で調理した食品を喫食した2名中1名が腹痛等を呈し、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、吐き気	・60℃で1分以上の加熱又はマイナス20℃で24時間以上冷凍をすること。 ・内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認をすること。 ・酢漬け等ではアニサキスが死滅しないことを周知啓発する。
西部④	6	8/12	8/12	不明	10	1	0	アジ、タイ、カツオ、メバル、マグチの刺身又は鯖しゃぶ(推定)	アジ、タイ、カツオ、メバル、マグチの刺身又は鯖しゃぶ(推定)	アニサキス	不明	不明	家庭及び飲食店で調理した食品を喫食した10名中1名が腹痛等を呈し、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、吐き気	同上
西部⑤	7	10/3	10/4	米子市	30	7	0	令和5年10月3日の夕食会席(推定)	令和5年10月3日の夕食会席(推定)	不明	旅館	旅館	旅館で食事をした6グループ30名中7名が下痢、腹痛等を呈した。	食中毒病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、嘔吐、腹痛等	・徹底した手洗いの実施及び食品の適切な温度管理を行うこと。 ・食品は中心部75℃1分以上(ノロウイルスは85℃ 90秒以上)まで十分に加熱して喫食すること。 ・寄生虫対策として、マイナス20℃で4時間以上の冷凍又は75℃5分以上の加熱をする。

令和5年食中毒発生状況(鳥取県)

令和6年5月31日時点

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③	8	11/19	11/24	東伯郡	不明	2	0	令和5年11月17日の夕食(焼肉)(推定)	令和5年11月17日の夕食(焼肉)(推定)	カンピロバクター	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした7名中2名が下痢・発熱等の症状を呈した。	カンピロバクター属菌に汚染された食品を喫食したことによる。	腹痛、下痢、発熱、血便	・食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること。 ・2次汚染を防止するため、食肉は他の食材と調理器具等を分けて調理及び保存すること。
西部⑥	9	11/21	11/22	米子市	45	7	0	令和5年11月21日の夕食(サワラ、マルゴ、ヤイトガツオ、イサキ、スズキの刺身及びさばしゃぶ)(推定)	令和5年11月21日の夕食(サワラ、マルゴ、ヤイトガツオ、イサキ、スズキの刺身及びさばしゃぶ)(推定)	クドア・セブテンクタータ	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした45名中7名が、腹痛等の症状を呈した。	クドア・セブテンクタータが寄生した食品を喫食したことによる。	腹痛、下痢、発熱、嘔吐等	マイナス20℃で4時間以上の冷凍又は75℃5分以上の加熱をする。

令和5年病因物質別(鳥取県)

病因物質	事件数	患者数
アニサキス	4	4
カンピロバクター	3	14
クドア・セブテンクタータ	1	7
不明	1	7
合計	9	32

令和5年原因施設別(鳥取県)

原因施設	事件数	患者数
飲食店	2	9
その他	2	4
不明	2	2
事業所	1	9
旅館	1	7
家庭	1	1
合計	9	32

令和5年度 鳥取県HACCP適合施設の認定状況

認定番号	認定施設	認定食品
144	鳥取市立第一学校給食センター (鳥取市行徳一丁目210)	給食
145	フルーツの里やず工房 (八頭郡八頭町坂田30)	二十世紀梨ピューレ
146	八よし商店 (鳥取市福部町湯山373番地3)	牛肉(スライス、冷凍スライス、ミンチ) ・豚肉(スライス、冷凍スライス、ミンチ) ・鶏肉(カット、冷凍カット、ミンチ) ・合挽肉(ミンチ)
147	有限会社 大根屋 (米子市葭津160-3)	惣菜用大根(トレー製品)