

令和 7 年度鳥取県東部圏域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 7 年 4 月 1 日から令和 8 年 3 月 3 1 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。
以下「米トレーサビリティ法」という。）
- ・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）
- ・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の促進に関する法律（令和元年法律第 57 号）
- ・鳥取県知事の権限に属する事務の処理の特例に関する条例（平成 11 年鳥取県条例第 35 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）
- ・鳥取市食品衛生条例（平成 29 年鳥取市条例第 65 号）

第 2 監視指導の実施体制等

(1) 実施機関

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うほか、試験研究機関等と協力連携を行い食品取扱施設の監視指導を行った。

(2) 関係機関との連携

広域流通食品であって違反食品及び不良食品等の流通に関して、国、県及び関係自治体と相互に連携して監視指導を行ったほか、研修及び講習会に参加し情報交換を行った。

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務めた。監視対象施設全体では監視指導目標 2,552 件に対し、2,970 件の監視指導を実施した。（達成率 116%）

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、HACCP に沿った衛生管理の導入等を中心に、大量調理施設や給食施設に対して重点的に指導した。重点監視対象施設は、監視指導目標 234 件に対し、283 件の監視指導を実施した。（達成率 121%）詳細は別紙 1 のとおり。

さらに、令和 7 年度全国高等学校総合体育大会で提供された弁当の製造施設及び出場選手が利用した宿泊施設に対して重点的に監視指導を行った。

イ 営業許可数

食品衛生法第 55 条第 1 項に基づく営業許可（新規及び更新）について、599 件の施設の事前調査を行い、営業許可証を交付した。

ウ 食品衛生法違反への対応

食品衛生法の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。主な違反内容は、食中毒の発生、異物混入等の第6条違反等であった。

表1 令和7年度の食品衛生法違反件数

	許可施設	届出施設	備考
行政処分	3件 (営業停止処分)	0件	食中毒(3件)
行政指導	6件 (文書による指導)	1件 (文書による指導)	食中毒(1件)、異物混入(1件)、規格基準違反(1件)、無許可営業(4件)

エ 改正食品衛生法への対応

平成30年の食品衛生法の改正に関する情報を事業者等へ周知するとともに、事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理の導入や改正された施設基準への対応、許可及び届出等の必要な手続きについて指導した。

オ イベント時の食品取扱の注意喚起

イベント等に付随して一時的に施設を設け、簡易な飲食物を提供する行為(営業類似行為)を行う場合の届出を受理し、イベントの主催者等に食中毒予防の衛生指導を行った。

カ 食中毒予防対策

カンピロバクター、ノロウイルス及び植物性自然毒等の食中毒予防について、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。

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周知及び食中毒予防のパンフレットの配布を行った。

(2) 食品表示に関する監視指導

食品の製造施設及び販売店に立入調査を行い、食品表示法に基づく適正な表示について指導した。

また、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。

表2 令和7年度の食品表示法に基づく立入調査及び指導件数

立入調査件数	指導件数
826件	文書による指導 2件

(3) 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食品取扱施設への一斉監視を行い、食中毒予防の注意喚起のほか、食品表示の監視指導を重点的に行った。

(4) 食品等検査

東部圏域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等を行った。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

86検体を収去した結果、衛生規範不適合が3検体(弁当そうざい2件、洋生菓子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

県内農産物及び輸入農産物 19 検体について残留農薬の検査を行い、県内畜産物 5 検体について動物用医薬品の検査を行った結果、いずれも残留基準を満たしていた。

ウ 重金属の検査

玄米 2 検体についてカドミウムの検査を行った結果、検出されたものはなかった。

エ 適正表示の検査

加工食品 15 検体について、添加物及びアレルゲン等の検査を行い、表示の適否の検査を実施した結果、アレルゲン検出不適合（落花生）が 1 検体あり、改善指導を実施した。

オ 魚介類の水銀検査

魚介類 4 検体について水銀の検査を行った結果、暫定基準値を超えたものはなかった。

（５）食中毒対応

食中毒発生時に原因施設に対する調査等を実施した。食中毒発生状況は、別紙 3 のとおり。

表 3 令和 7 年食中毒の発生状況（R7. 1. 1～R7. 12. 31）

発生件数	患者数	死者数
10 件	93 人	0 人

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等の確保

食品衛生責任者講習会等において、H A C C P に沿った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。

（２）「H A C C P に基づく衛生管理」に取り組む事業者への導入及び運用指導

鳥取県が実施する鳥取県 H A C C P 適合施設認定制度を活用する事業者に対し、「H A C C P に基づく衛生管理」の導入や維持継続のための指導助言を行った。

（３）食品表示に関する相談対応

食品関連事業者等からの食品表示相談 106 件に対応し、適正表示の指導を行った。

（４）関係団体との連携

一般社団法人鳥取県食品衛生協会（以下「協会」という。）と連携し、食品営業者への指導的立場にある食品衛生推進員の養成講習会を開催した。また、協会が実施する食品衛生責任者講習会（養成・定期）の開催に協力し、食品営業者に対し H A C C P に沿った衛生管理及び食中毒予防の基礎知識について普及啓発した。

鳥取県及び 4 町（岩美町、若桜町、智頭町、八頭町）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 食の安全推進会議への参画

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 名で構成される鳥取県食の安全推進会議に出席し、監視指導計画の報告及び意見交換を行った。

イ 食品衛生月間におけるイベント開催等

8月の食品衛生月間に、市役所駅南庁舎及び市立中央図書館で啓発パネル、パンフレット等を展示し、食中毒予防の啓発を行った。

市内の大型商業施設でイベントを開催し、来場者に対して正しい手洗い方法や食中毒予防対策について啓発を行った他、当該商業施設のデジタルサイネージにより食品衛生月間の広報啓発を行った。

新たな取り組みとして、11月にわらべ館で手洗い教室を開催し、来場した親子に対しノロウイルス等の冬の食中毒の予防対策について啓発を行った。

(2) 消費者への情報提供

食中毒予防の注意喚起を市報やホームページに掲載するとともに、ラジオ及びテレビを通じて広報した。また、啓発パンフレットを講習会等で配布した。

過去に発生したスイセンやじゃがいもを原因とする食中毒事案を受けて、有毒植物の食中毒予防策に関して動画を新たに作製し、YouTubeで公開した。

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

監視指導に係る最新の知識や技術の習得のため以下の研修会に参加し、食品衛生監視員の資質向上を図った。

- ア 国立保健医療科学院食品衛生監視指導研修（厚生労働省主催）
- イ 鳥取県食品衛生担当者研修会（鳥取県主催）
- ウ 中国地区食品衛生監視員研究発表会（中国地区食品衛生監視員協議会主催）
- エ 全国食品衛生監視員研修会（全国食品衛生監視員協議会主催）
- オ HACCP指導者養成研修会（厚生労働省主催）
- カ 中国四国地域食品表示行政担当者研修会（中国四国農政局主催）
- キ 都道府県等食品表示担当者研修（消費者庁主催）
- ク 食品安全行政講習会（厚生労働省主催）
- ケ 食品安全担当職員研修会（消費者庁・内閣府食品安全委員会共催：オンライン）
- コ 食中毒疫学研修会（岡山大学主催、広島県主催）
- サ 検査精度管理業務研修会（中国四国厚生局主催：オンライン）
- シ 食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会（厚生労働省主催）

(2) 食品等事業者の衛生管理を担う者の養成

ア 衛生講習会等の実施

食品関連業務従事者等を対象に衛生講習会を44回実施し、衛生管理意識の向上を図った。

イ 調理師等免許証交付

調理師法に基づく調理師試験の合格者及び養成施設卒業者に対して、申請に基づき26件の免許証を交付した。

製菓衛生師法に基づく製菓衛生師試験の合格者に対して、申請に基づき5件の免許証を交付した。

ウ ふぐ処理師免許証交付

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合格者に対して、申請に基づき3件の免許証を交付した。

別紙1 令和7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	対象施設数	計画数	目標回数	監視件数	監視率
重点監視対象施設	①食衛法違反施設	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) ※寄生虫による食中毒であっても、施設の衛生指導等が必要な施設については年3回とする。	1	3回／年	3	3	100%
			3	1回／年	3	5	167%
	②大量調理施設	弁当製造施設(概ね同一メニューを1 回300食又は1日750食以上製造する施設) 弁当製造施設を除く、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	6	3回／年	18	19	106%
			18	1回／年	18	29	161%
	③生食用食肉の加工又は調理をする施設	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	7	1回／年	7	10	143%
	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 ※季節営業等で施設の稼働状況が低い施設への監視回数は年1回とする。	3	2回／年	6	9	150%
			4	1回／年	4	6	150%
	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食品の製造施設(広域流通する製品製造施設)	22	2回／年	44	57	130%
	⑥食肉製品製造業施設						
	⑦清涼飲料水製造業施設						
	⑧魚肉練製品製造業施設						
	⑨ゆでがに加工施設	※そうざい製造業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					
	⑩卸売市場	魚介類のせり売り営業、食品卸売市場	6	2回／年	12	16	133%
	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)	広域流通する食品の製造施設	6	1回／年	6	9	150%
	⑫給食施設(学校、病院、社会福祉施設、保育園)	事故が発生した場合、子ども、老人等身体的弱者に重篤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)	110	1回／年	110	115	105%
⑬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	3	1回／年	3	5	167%	
重点監視施設合計			189		234	283	121%
給食施設(②、⑬を除く)		給食施設のうち、重点監視対象施設②、⑬を除く	78	1回／年	78	70	90%
飲食店営業		飲食店営業のうち、重点対象施設①②③⑬及び社交飲食、露店、自動車等を除く	1,246		1,246	674	54%
製造業等		上記以外の製造業、食肉処理業、乳処理業	679		679	521	77%
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	2		2	4	200%
食肉販売業		許可(処理室)を有する営業施設	164	1回／2年	82	256	312%
魚介類販売業		許可(処理室)を有する営業施設					
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、調理も簡単で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	830	許可更新時に1回	138	456	330%
食品販売業(届出対象施設)		食衛法の許可を要さない販売業(魚介類、食肉、乳類、氷雪の取扱いに限る)	203		34	103	304%
自動販売機		自動販売機による営業	175		29	79	271%
自動車による移動営業		自動車に施設を設置した営業	178		30	24	81%
食品取扱業(届出対象施設)		食衛法の許可を要さないその他食品取扱業(上記製造業及び上記販売業を除く)	1,378	適宜	—	500	
計			5,122		2,552	2,970	116%

別紙2 令和7年度食品等検査結果

品目	検査項目	検体数	適合数	不適合数
1 規格基準・衛生規範・表示の検査				
魚肉ねり製品	規格基準(大腸菌群)	4	4	0
	保存料(ソルビン酸)			
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)	5	5	0
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)	3	3	0
氷菓	成分規格(細菌数、大腸菌群)	2	2	0
生食用鮮魚介類	規格基準(腸炎ビブリオ最確数)	10	10	0
ゆでがに	規格基準(腸炎ビブリオ、細菌数、大腸菌群)	7	7	0
清涼飲料水				
その他の清涼飲料水	成分規格(混濁、沈殿物、ヒ素、鉛、大腸菌群)	3	3	0
	保存料(安息香酸)			
ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)	成分規格(金属等)	1	1	0
そうざい(給食)	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)	13	13	0
そうざい(弁当)	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)	9	7	2
洋生菓子	衛生規範(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	14	13	1
乳製品	成分規格(リステリア・モノサイトゲネス)	1	1	0
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)	2	2	0
	成分規格(亜硝酸根)、保存料(ソルビン酸)			
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)	3	3	0
	個別規格(溶出試験:蒸発残留物)			
輸入食品	指定外添加物(アゾルビン、パテントブルーV、キノソイエロー)	3	3	0
	指定外添加物(TBHQ)	3	3	0
	指定外添加物(サイクラミン酸)	3	3	0
加工食品	アレルギー(卵)	2	2	0
	アレルギー(落花生)	1	0	1
小計		89	85	4
2 残留農薬・動物用医薬品				
輸入野菜・果実	残留農薬	2	2	0
らっきょう	残留農薬	4	4	0
たまねぎ	残留農薬	1	1	0
二十世紀梨	残留農薬	2	2	0
その他の梨	残留農薬	2	2	0
玄米	残留農薬、カドミウム	2	2	0
キャベツ	残留農薬	1	1	0
柿	残留農薬	1	1	0
ブロッコリー	残留農薬	1	1	0
だいこん(根)	残留農薬	2	2	0
ねぎ	残留農薬	1	1	0
鶏卵	動物用医薬品	3	3	0
はちみつ	動物用医薬品	2	2	0
小計		24	24	0
3 重金属の検査				
魚介類	水銀の定量	4	4	0
合計		117	113	4

別紙3 令和7年食中毒発生状況

No	発症日	届出日 (受理日)	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	血清型等	原因施設	摂食場所	発生概要	発生原因	症状	対策
1	1/9	1/9	不明	不明	1	0	不明	アニサキス		不明	不明	管内医療機関から食中毒患者届出票が提出されたが、詳細は不明。	不明	腹痛	・60℃で1分以上加熱又はマイナス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。
2	2/10～ 2/12	2/12	鳥取市	14	12	0	2月9日及び10日に原因施設で提供された食事	ノロウイルス	GⅡ	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした14名中12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	・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。
3	2/26～ 2/27	2/27	鳥取市	24	14	0	2月25日に喫食した昼食	ノロウイルス	GⅡ	学校	学校	校内で食事をした24名中14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	・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。
4	3/6～ 3/8	3/7	鳥取市	68	33	0	3月5日及び6日に原因施設で提供された食事	ノロウイルス	GⅡ	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした68名中33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	・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。
5	5/17～ 5/19	5/19	鳥取市	7	4	0	5月15日に原因施設で提供された食事	カンピロバクター・ ジェジュニ		飲食店	飲食店	飲食店で食事をした7名中4名が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。	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。	下痢、 発熱、 腹痛等	① 食肉を取り扱った手指や調理器具はその都度洗浄・消毒する。 ② まな板、包丁、容器は生肉用、調理済食品用など使い分ける。 ③ 食肉(特に鶏肉)の生食は避ける。 ④ 調理や飲用水などとして、未殺菌の水は使用しないようにする。 ⑤ 食肉は中心部までしっかり加熱(75℃、1分以上)する。
6	5/26～ 5/27	5/28	鳥取市	22	6	0	5月23日に原因施設で提供された食事	カンピロバクター・ ジェジュニ		飲食店	飲食店	飲食店で食事をした22名中6名が下痢、頭痛、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。	下痢、 頭痛、 発熱等	① 食肉を取り扱った手指や調理器具はその都度洗浄・消毒する。 ② まな板、包丁、容器は生肉用、調理済食品用など使い分ける。 ③ 食肉(特に鶏肉)の生食は避ける。 ④ 調理や飲用水などとして、未殺菌の水は使用しないようにする。 ⑤ 食肉は中心部までしっかり加熱(75℃、2分以上)する。
7	5/30～ 6/1	6/2	不明	不明	2	0	不明	カンピロバクター・ ジェジュニ ／コリ		不明	不明	管内医療機関から食中毒患者届出票が提出された。	カンピロバクター・ジェジュニ／コリに汚染された食品を喫食したことによる。	下痢、 腹痛、 発熱等	① 食肉を取り扱った手指や調理器具はその都度洗浄・消毒する。 ② まな板、包丁、容器は生肉用、調理済食品用など使い分ける。 ③ 食肉(特に鶏肉)の生食は避ける。 ④ 調理や飲用水などとして、未殺菌の水は使用しないようにする。 ⑤ 食肉は中心部までしっかり加熱(75℃、2分以上)する。

No	発症日	届出日 (受理日)	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	血清型等	原因施設	摂食場所	発生概要	発生原因	症状	対策
8	10/19 ～ 10/21	10/23	鳥取市	9	6	0	10月17日に原 因施設で提供 された食事	カンピロバク ター・ジェ ジュニ		飲食店	飲食店	飲食店で食事をした9名 中6名が下痢、発熱、腹痛 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。	下痢、 発熱、 腹痛等	① 食肉を取り扱った手指や調理器具はその都度 洗浄・消毒する。 ② まな板、包丁、容器は生肉用、調理済食品用な ど使い分ける。 ③ 食肉(特に鶏肉)の生食は避ける。 ④ 調理や飲用水などとして、未殺菌の水は使用し ないようにする。 ⑤ 食肉は中心部までしっかり加熱(75℃、1分以 上)する。
9	12/3	12/4	鳥取市	2	2	0	スイセンの混入 した鍋	植物性自 然毒(スイ セン)		家庭	家庭	患者の家族が管理する畑 に自生していたニラと思わ れる植物を採取し、家庭で 喫食したところ、嘔吐、下 痢等の症状を呈した。	スイセンをニラと間違えて 喫食したことによる。	嘔吐、 下痢等	食用と確実に判断できない植物は、採取し て喫食しないこと。
10	12/16 ～ 12/17	12/17	鳥取市	15	13	0	ヒラメの刺身	クドア・セ ブテンブン クタータ		飲食店	飲食店	飲食店で食事をした15名 中13名が吐き気、嘔吐、 下痢等の症状を呈した。	クドア・セブテンブンクター タが寄生した食品を喫食し たことによる。	吐き気、 嘔吐、 下痢等	・75℃で5分以上加熱またはマイナス20℃で4時間 以上冷凍する。