

令和8年度鳥取県東部圏域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、保健所設置市は毎年度「食品衛生監視指導の実施に関する計画」を定め、この計画に従って食品衛生に関する業務を実施することとされています。

この度、鳥取市では鳥取県東部圏域（鳥取市・岩美町・若桜町・智頭町・八頭町）を対象とした「令和8年度鳥取県東部圏域食品衛生監視指導計画（案）」を作成しました。

※鳥取県から鳥取市への事務の委託により、岩美町・若桜町・智頭町・八頭町の食品監視指導は平成30年4月から鳥取市保健所が行っています。

＜昨年度からの主な変更点＞

（1）食中毒予防対策

①ノロウイルス食中毒対策

令和7年に患者数が多数に上る食中毒事件が発生し、いずれも従事者（調理者）由来での食中毒事件でした。食中毒が起こった場合、患者が多数発生する恐れのある大量調理施設（弁当屋、旅館・ホテル、給食施設等）及び製造施設等に対して、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）を強化します。

②腸管出血性大腸菌（0157）、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施設に対して、十分な加熱調理の周知を行います。

③自然毒（有毒植物・ふぐ毒）、寄生虫食中毒対策

令和7年に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注意喚起を行います。また、同年、クドアによる食中毒も発生したことから、寄生虫による食中毒予防啓発を強化します。

（2）食品表示の適正化

食品表示基準及び令和7年に改正された期限表示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

- 食品等事業者によるHACCPに沿った衛生管理の運用の適切性を把握し、衛生指導を実施するために保健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。
- 鳥取県衛生環境研究所等で食品等の検査を行い、検査結果を活用した科学的根拠に基づいた指導を行います。
- 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農林水産部局と連携し監視指導を行います。
- 国・県等と連携して効果的な監視指導を行い、県域を越える広域的な食中毒が発生した際は、広域連携協議会等を活用し、国及び他自治体と密に連携し迅速な感染拡大防止対策を行います。

2 監視指導の内容等

（1）食品衛生法等の改正に関する周知及び対応指導

- HACCPに沿った衛生管理の適切な運用を図るため、施設にあわせた技術的な助言・指導を行います。
- 新たな営業許可・届出制度に関する説明等を計画的に行い、併せてHACCPに沿った衛生管理の導入・運用についても支援を行います。

（2）適正表示の推進

- 東部圏域内を流通する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て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を分析し、社会的な影響等を考慮して重点的な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年の全国及び鳥取県内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

- ・食中毒が起こった場合、患者が多数発生する恐れのある大量調理施設(弁当屋、旅館・ホテル、給食施設等)及び製造施設等に対して、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)を強化します。
- ・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、衛生的な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施設に対して、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が食中毒に関与すると考えられる事例が多いことから、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 自然毒(有毒植物やフグ毒等)食中毒対策

- ・じゃがいもに含まれるソラニンによる食中毒及びスイセンの誤食による食中毒が発生していることから、有毒植物による食中毒予防啓発を強化します。

エ 寄生虫による食中毒対策

- ・クドアによる食中毒が発生したことから、事業者及び消費者に対して予防方法を広く周知します。

3 食品等の収去検査について

- 東部圏域内で製造された流通食品等を抜き取り検査して、検査結果の基準適合を確認するとともに食品等事業者における衛生管理を検証するとともに、適切にHACCPに沿った衛生管理ができるよう指導します。
- 東部圏域内で使用される農薬の実態に併せて検査項目を選定のうえ、野菜や果物等の残留農薬等を検査します。

4 食品等事業者による衛生管理等の確保

- 新たに事業を始めた食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施できるよう、責任者講習会、施設立入り、窓口等で技術的な情報を提供します。
- 食品等事業者のHACCPに沿った衛生管理導入後の運用について、施設立入り等により実施状況の確認を行います。

5 消費者との情報交換、情報提供の実施

- 出前講座等で食の安全・安心に関する情報交換・情報提供を行います。
- 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、市報等を活用し適時に必要な情報を消費者に提供します。

6 人材育成について

- 食品衛生監視員等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を行います。

表1 主な重点監視対象施設における監視事項

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、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	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 ⑤調理器具等の洗浄消毒の徹底等 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生食用食肉の加工又は調理をする施設(容器包装に入れられた状態の取扱いを除く)	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

	R 7		R 6	
	事件数	患者数	事件数	患者数
寄生虫(アニサキス)	4(1)	4(1)	5(1)	5(1)
カンピロバクター	5(4)	27(18)	3(0)	10(0)
植物性自然毒	1(1)	2(2)	1(1)	7(7)
ノロウイルス	7(3)	389(59)	0(0)	0(0)
寄生虫(クドア)	1(1)	13(13)	—	—
合計	18(10)	435(93)	9(2)	22(8)

※()の数値は東部圏域分(内数)