

平成31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31年4月1日から令和2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取締法を除く）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縣市との連携

・連携体制の確保

研修及び講習会並びに広域連携協議会に参加し情報交換を行った。

・鳥取市との連携

定期的に会議を開催し監視指導計画の共同策定や監視連携を図るとともに、研修会などのHACCP導入支援事業を共同実施した。

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125.2%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)
5,123	6,415	125.2%

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	中部	西部	計
許可件数	536	1045	1,581

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。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31年度（H31.4.1～R2.3.31）

	許可施設	不要許可施設
行政処分	1件 (営業停止処分)	0件
行政指導	10件 (文書による指導)	4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 立入検査及び収去の件数

立入検査	収去	
件数	検体数	
		違反検体数
832	55	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		件数	
	違反件数		違反件数
1	1	0	0

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
57	56	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53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13回開催し、1,082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	5,762	0	80,808	9	3	86,582

(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

282 検体を収去した結果、規格基準違反 0 検体、衛生規範不適合が 5 検体 (洋生菓子 5 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 37 検体及び輸入農産物 10 検体について、残留農薬の検査を実施したが、いずれも基準値を下回っていた。

食肉 31 検体、鶏卵 1 検体及びはちみつ 3 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 4 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

加工食品について、添加物及びアレルゲンの検査を実施し、表示の適否の検査を行ったところ、着色料の記載漏れが 1 件あり、改善指導を実施した。

(6) 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。

(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。なお、広域連携協議会の開催を必要とする事案の発生はなかった。

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 31 年食中毒の発生状況 (H31. 1. 1~R1. 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
5 件	34 人	0	8 回 (36 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）	3 件
異物混入（プラスチック等）	1 件
異物混入（その他）	3 件
化学物質混入	なし
健康被害（自己申告含む）	9 件
その他	3 件
合計	19 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。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) HACCPに取り組む事業者への支援

食品衛生法が改正されて、原則全ての食品等事業者に「HACCPに基づく衛生管理」、または「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかが義務付けられたことに伴い、HACCPの普及啓発に加えて、早期導入を目指す事業者を支援した。

ア HACCP推進専門員によるHACCPに取り組む事業者への助言

HACCP推進専門員として任命した4名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。

HACCP推進専門員の登録	4 人
訪問施設数	266 施設

イ HACCP導入に係る経費の補助

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。また、HACCP制度化に向けて「HACCPに基づく衛生管理」の導入に取り組む事業者も支援できるよう、補助率はそのままに補助限度額を見直して補助対象者及び補助対象経費を拡大した。

補助制度の概要

実施主体・・・HACCPに取り組む事業者

補助要件・・・補助事業完了後、6カ月以内に鳥取県HACCP適合施設の認定取得、または当該認定基準と同等の衛生管理の導入

補助率・・・2分の1

補助額・・・150万円

対象経費・・・HACCPに基づく衛生管理の導入に係る施設・設備の整備、及び助言等を外部専門家へ委託するために要する経費

補助実績

活用施設数	8 施設
活用実績	14,694,000 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 ・ 急速冷却装置の購入 等

ウ HACCP導入研修会の開催

鳥取県HACCP適合施設の認定取得を目的として開催してきた研修会を「HACCPに基づく衛生管理」の導入に取り組む事業者を対象とした研修会として開催するとともに、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に取り組む事業者を対象とした業種別の研修会を厚生労働省が公表した手引書を用いて新たに開催した。

「HACCPに基づく衛生管理」導入研修会実績

開催	開催場所	参加人数	内容
第1回	倉吉市	42人	<ul style="list-style-type: none"> ・ HACCPの7原則 12手順の講義 ・ HACCPプランの作成演習
第2回	米子市	18人	
第3回	鳥取市	14人	

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」導入研修会実績

開催	開催場所	参加人数	内容
第1回、2回、3回	米子市	36人	<ul style="list-style-type: none"> ・ HACCPの基礎の講義 ・ 衛生管理計画の作成及び運用演習
第4回、5回	境港市	32人	
第6回、7回	倉吉市	26人	
第8回、9回、10回	米子市	30人	
第11回、12回	米子市	23人	
第13回、14回	倉吉市	37人	
第15回	米子市	19人	
第16回	倉吉市	20人	
第17回	倉吉市	17人	
第18回、19回	倉吉市	41人	
第20回	倉吉市	19人	

※ 開催は同一日及び同一会場ごとの開催回数

※ 第15回、第16回は菓子製造業向け、それ以外は飲食店営業向け

HACCPの普及に係るその他研修会実績

開催	開催場所	参加人数	内容
第1回	倉吉市	15人	・ HACCP導入施設の事例紹介

エ 鳥取県HACCP適合施設認定制度の活用

24施設、32業種の認定を行い、HACCPの導入に取り組む事業者の拡大を図った。認定事業者は、別紙4のとおり。

	東部	中部	西部	合計
施設数	6	5	13	24
業種数	8	8	16	32

(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するとともに、食品衛生推進員によるHACCP導入確認検査を実施し、事業者のHACCP導入後の運用をフォローアップした。

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844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。

(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（6,000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（5/27-28 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（6/18 厚生労働省）

ウ 鳥取県食品衛生監視員研修会（7/10 鳥取県）

エ 中国地区食品衛生監視員研修会（8/28 山口県）

- オ HACCP指導者養成研修会（10/1-3 厚生労働省）
- カ 全国食品衛生監視員研修会（10/24-25 東京都）
- キ 食肉衛生技術研修会及び食肉衛生発表会（1/20-21 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（1/21-22 厚生労働省）
- ケ 食中毒疫学研修会（2/19-21）
- コ HACCP指導者養成研修会（2/18-20 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（8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
152	76	75

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	10

ウ 表彰

食品衛生功労者3名に対し、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
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)	21	21	
	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)	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)	6	6	
生食用鮮魚介類	規格基準(腸炎ビブリオ最確数)	20	20	
ゆでがに	規格基準(腸炎ビブリオ、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)	9	9	
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	45	45	
そうざい(弁当)	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)	35	35	
洋生菓子	衛生規範(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	35	35	5
浅漬	腸炎ビブリオ、大腸菌	4	4	
漬物(浅漬以外)	保存料(ソルビン酸)、甘味料(サッカリンナトリウム、アセスルファムK)	4	4	
発酵乳	成分規格(乳酸菌数、大腸菌数、無脂肪固形分)	3	3	
乳飲料	成分規格(細菌数、大腸菌群)	1	1	
醤油	保存料(安息香酸、パラオキソ安息香酸エステル類)	8	8	
	甘味料(サッカリンナトリウム)			
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	
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)			
魚介類加工品	保存料(ソルビン酸)	1	1	
果実酒	酸化防止剤(二酸化硫黄)	2	2	
加工食品	指定外添加物(アソルビン・パテントブルーV・キノロンイエロー)	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(サイクラミン酸)	6	6	
小計		268	268	5
2 表示の検査				
加工食品	アレルギー(卵)	1	1	
加工食品	アレルギー(乳)	0	0	
加工食品	アレルギー(小麦)	6	6	
加工食品	アレルギー(そば)	5	5	
加工食品	アレルギー(落花生)	1	1	
菓子	着色料(タール色素)	8	8	
小計		21	21	0
3 残留農薬・動物用医薬品				
輸入野菜・果実	残留農薬	10	10	
らっきょう	残留農薬	1	1	
すいか	残留農薬	5	5	
梨	残留農薬	6	6	
ねぎ	残留農薬	5	5	
玄米	残留農薬、カドミウム	4	4	
ながいも	残留農薬	5	5	
トマト	残留農薬	3	3	
にんじん	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	1	1	
鶏卵	動物用医薬品	1	1	
鶏肉	動物用医薬品	7	7	
豚肉	動物用医薬品	12	12	
牛肉	動物用医薬品	12	12	
小計		79	79	0
4 重金属の検査				
魚介類	水銀の定量	12	12	
合計		380	380	5

別紙3

平成31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	1/8	1/9	米子市	1	1	0	しめさば	しめさば	アニサキス	家庭	家庭	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。	嘔吐、腹痛	・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すること。
西部②	2	2/22	2/22	米子市	1	1	0	ぶりの和風ステーキ	ぶりの和風ステーキ	ヒスタミン	不明	家庭	配送サービス食材を調理喫食したところ、心拍数の上昇及び身体の紅潮等の症状を呈した。	ヒスタミンを含む食材を喫食したことによる。	心拍数の上昇、身体の紅潮、しびれ等	・魚は常温で長時間放置せずに冷蔵庫等で低温に保つこと。 ・ヒスタミンは加熱分解されないため、鮮度が低下した魚は喫食しないこと。
西部③	3	3/11	3/12	米子市	75	26	0	ロールキャベツの煮物	ロールキャベツの煮物	ノロウイルス	老人ホーム	老人ホーム	事業所で食事をした75名中26名が下痢、嘔吐の症状を呈した。	ノロウイルスに汚染された食品を喫食したことによる。	下痢、嘔吐	・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こと。 ・下痢、嘔吐などの症状がある場合は、調理業務を行わないこと。
西部④	4	11/14	11/14	米子市	4	3	0	シチュー	シチュー	ツキヨタケ	家庭	家庭	ツキヨタケを家庭で調理して食べた4名の内3名が食中毒症状を呈した。	ツキヨタケを喫食したことによる。	嘔吐	・食用と確実に判断できないキノコは、「採らない、食べない、人にあげない」を徹底すること。
西部⑤	5	11/16	11/16	米子市	3	3	0	茹で貝	茹で貝	エゾボラモドキ	家庭	家庭	知り合いから譲り受けたエゾボラモドキを家庭で調理して喫食した3名がふらつきや目の焦点が合わないといった症状を呈した。	有毒部位を喫食したことによる。	めまい、気分不良等	・種類が不明の貝は、むやみに喫食せず、知識を持った人に確認してもらうこと。 ・調理の際は、有毒部位を除去すること。

34

平成31年病因物質別

病因物質	事件数	患者数
アニサキス	1	1
ヒスタミン	1	1
ノロウイルス	1	26
植物性自然毒	1	3
動物性自然毒	1	3
不明	0	0
合計	5	34

平成31年原因施設別

原因施設	事件数	患者数
家庭	3	7
事業場	1	26
飲食店	0	0
不明	1	1
合計	5	34

鳥取県HACCP適合施設の認定状況

(平成 31 年度認定施設)

認定番号	認定施設	認定食品
93	クリクラ山陰(米子市旗ヶ崎2022番地6)	ボトルドウォーター
94	鳥取東伯ミート株式会社(東伯郡琴浦町逢東806)	ウイナーソーセージ、ベーコン、ロースハム、ボンレスハム、ローストビーフ、ラックスハム、焼豚
95		ミートボール、メンチカツ、冷凍コロケ、牛味付けホルモン
96		食肉(牛肉、豚肉、鶏肉)
97	甲陽ケミカル株式会社 キトサン工場(境港市昭和町12番地2)	キトサン
98	甲陽ケミカル株式会社 境港工場(境港市竹内団地217番地)	キトサン(充填包装工程)
99	板見製館所(米子市旗ヶ崎2丁目1-41)	あん類(蜜小豆、北海栗入り粒あん、北海ふんわり粒あん)
100	有限会社 ヤマナカ(境港市上道町2177-19)	白イカ
101	(有)こめや産業(境港市外江町3175-4)	ののこめし
102		冷凍食品(ののこめし)
103	株式会社 はりまや(米子市糺町1丁目149)	こんにゃく
104	(株)アベ鳥取堂(鳥取市富安2丁目28)	弁当(山陰鳥取かにめし)
105	米田ベーカリー(東伯郡琴浦町徳万491-9)	給食米飯
106	株式会社 串惣 第一工場(鳥取市安長90-6)	肉串半製品(鶏、豚、牛)
107	こだわり菜園(鳥取市の場町三丁目87-1)	剥きタマネギ
108	大江ノ郷自然牧場 ココガーデン(八頭郡八頭町橋本877)	パンケーキ(大江ノ郷パンケーキ)
109	(株)サンマート 配送センター(鳥取市南安長2-47)	肉じゃが
110	株式会社 太陽食品(米子市夜見町2941)	鶏肉(唐揚げ用、焼鳥用鶏皮串)
111	株式会社 マルツ(境港市竹内団地219番地)	ゆでがに

112	有限会社 佐川製菓 第二工場 (東伯郡琴浦町逢東 1246-1)	まんじゅう (2号乳菓・栗餡・黄身塗り・ケシの実付、2号乳菓・スイートポテト餡・黒ごま付)
113	ヒシクラ株式会社(倉吉市余戸谷町 3150)	米味噌 (米辛口味噌)
114	米田ベーカリー(東伯郡琴浦町徳万 491-9)	パン
115	S & Kファーム(西伯郡南部町朝金 1672-1)	おこわ
116		あんもち
117	(株) サンマート 配送センター(鳥取市南安長 2-47)	サーモンマリネ
118	株式会社M・Aサービス(米子市夜見町 2946)	宅配弁当、仕出し弁当
119	有限会社 ミートハウスしょうじ(倉吉市清谷 318)	食肉 (牛肉、豚肉、鶏肉)
120	ブライアンテック (有) 米子工場(米子市両三柳 2406-5)	焼き菓子 (鳳梨パイナップルケーキ)
121	鳥取給食センター(鳥取市古海 696)	給食
122		パン
123	境港センター冷蔵株式会社(境港市昭和町 12-4)	紅ずわいがにむき身 (惣菜、冷凍ゆでがに)
124		紅ずわいがにむき身 (冷凍食品)

(平成 30 年度認定施設)

認定番号	認定施設	認定食品
69	株式会社カタセイ本社工場(境港市竹内団地 269番地)	食肉
70	宝福一有限会社 (倉吉市西倉吉町 23-1)	調味酢
71	有限会社 西米食品 (米子市大篠津町 9-3)	冷凍食品 (いわしボール、かにボール)
72	有限会社 ヤマナカ (境港市上道町 2177-19)	魚介類南蛮漬け (アジ、ハタハタ、甘エビ)
73	菌興椎茸協同組合 (鳥取市吉成 140-1)	乾しいたけ (原木)
74	有限会社カンダ技巧 境港工場(境港市竹内団地 269番地)	液体コラーゲン

75	福田養蜂場（鳥取市国府町法花寺60）	はちみつ
76	有限会社 山本製麺所（境港市朝日町66）	生うどん
77	鳥取県立倉吉農業高等学校（倉吉市大谷166）	ウインナーソーセージ（豚肉、猪肉）
78	有限会社 ルウ研究所（米子市夜見町1657）	液体コラーゲン
79	日本猪牧場（倉吉市服部975-2）	猪ブロック肉（冷蔵・冷凍）
80	鳥取県立鳥取湖陵高等学校（鳥取市湖山町北三丁目250番地）	福神漬
81	米久おいしい鶏（株）鳥取事業所（東伯郡琴浦町中尾84-1）	鶏肉（もも肉、むね肉、ささみ、手羽もと、手羽さき、きも、すなぎも）
82	（株）源吉兆庵（鳥取市南吉方三丁目201-1）	海鮮せんべい
83	鳥取食品工業株式会社（鳥取市南安長二丁目130）	らっきょう甘酢漬（80g）
84	THA（日野郡日野町野田341-1）	エゴマ油
85		エゴマミール、エゴマパウダー
86	マルコフーズ株式会社（境港市昭和町2番地37）	麻婆豆腐の素、レトルトカレー
87	マルコフーズ株式会社第二工場（境港市昭和町3番地2）	ふりかけ、トロミ粉、レトルトカレー（異物検査工程）
88	有限会社 米村商店（鳥取市緑ヶ丘二丁目671-30）	精米、玄米、もち精米
89	（株）富ますシルクファーム 農産物加工施設（米子市富益町4673-2）	冷凍さつまいも
90	日南トマト加工株式会社（日野郡日南町生山386番地）	にんじんジュース、トマトジュース
91	株式会社大新 第一工場（境港市昭和町13番地31）	いわしたたき身、あじたたき身
92	株式会社ケイティフーズ（米子市旗ヶ崎2022-7）	牛肉スライス

（平成29年度認定施設）

認定番号	認定施設	認定食品
51	株式会社はりまや（米子市糀町一丁目149）	大豆水煮
52	株式会社楽粹（八頭郡智頭町芦津上ノ平ル504）	充填豆腐
53	わかさ29工房（八頭郡若桜町若桜999-1）	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）
54	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1284-63）	いんげんのムース（温野菜いんげん）

55	株式会社角屋食品（境港市竹内団地62）	冷凍食品（アジフライ）
56	中浦食品株式会社 境港工場 （境港市竹内団地208-2）	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）
57	FB・炊飯事業部（米子市両三柳2385-7）	給食米飯
58	泊綜合食品株式会社（鳥取市安長85）	らっきょう甘酢漬
59	株式会社 串惣 第二工場（鳥取市安長90-7）	焼鳥、鶏肉の照焼
60	鳥取鶏卵販売株式会社 （鳥取市湖山町西三丁目401）	鶏卵
61	株式会社はりまや（米子市糺町一丁目149）	納豆
62	有限会社ヤマナカ（境港市上道町2177-19）	冷凍食品（サバ唐揚げ）
63	株式会社 源吉兆庵 米子工場1F （米子市流通町430番28）	和菓子（あんころり、白玉あんも）
64	（株）福栄 食品部（境港市昭和町5-6）	冷凍食品（いか醤油漬け）
65	米子市立学校給食センター （米子市大谷町28番地8）	給食
66	株式会社 フラワーベーカリー （米子市両三柳2406-5）	給食パン
67	株式会社 三善（鳥取市気高町上光142-1）	米麴
68	とみや冷蔵株式会社（倉吉市広栄町900-5）	もち

（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

4 2	m y A N株式会社（米子市浦津20）	白生餡
4 3	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
4 4	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
4 5	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）
4 6	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
4 7	株式会社大山どり（米子市糺町一丁目160）	鶏肉（むね肉）
4 8	株式会社大昇食品（境港市昭和町12-22）	冷凍生ずわいがに
4 9	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
5 0	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
2 0	株式会社鶴太屋（倉吉市上井780-7）	牛肉の佃煮
2 1	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
2 2	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
2 3		カレールウ、シチュールウ
2 4	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
2 5	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
2 6		冷凍えび
2 7	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
2 8	有限会社第一水産（境港市上道町2026-1）	冷凍塩サバ
2 9	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
3 0		生食用鮮魚介類（銀鮭フィレー等）
3 1		銀鮭骨抜きフィレー等
3 2	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