

| 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 |
|-------|----|-------|-------|---------------------|------|-----|-----|------------------|-------------|----------------|----------|------|--|---|----------------|--|
| 鳥取① | 1 | 1/14 | 1/15 | 鳥取市 | 40 | 15 | 0 | 会席料理(推定) | 会席料理(推定) | 不明 | 旅館 | 旅館 | 旅館で飲食を行った3グループのうち、1グループが嘔吐、下痢等の症状を呈した。 | 不明 | 嘔吐、下痢 | 手洗いの実施及び食品の温度管理を徹底すること。 |
| 鳥取② | 2 | 3/10 | 3/11 | 鳥取市 | 55 | 15 | 0 | 3月8日に提供された食事(推定) | 不明 | サボウイルス | 飲食店 | 飲食店 | 飲食した12グループのうち、2グループが嘔吐、下痢等の症状を呈した。 | サボウイルスに汚染された食品による。食品の不十分な加熱。 | 嘔吐、下痢 | 調理器具の使い分け(加熱用・非加熱用)を行う。加熱調理品は、十分に加熱する。 |
| 倉吉① | 3 | 5/9 | 5/9 | 倉吉市 | 1 | 1 | 0 | ふぐの煮物 | ふぐの煮物 | テトロドトキシン | 家庭 | 家庭 | 自分で釣ったふぐを自宅で調理し喫食したところ、脱力感等の症状を呈した。 | ふぐ処理師免許を有しない者が処理したふぐによる。 | 脱力感、しびれ等 | ふぐの素人調理は行わない。 |
| 米子① | 4 | 9/8 | 9/12 | 米子市 | 20 | 9 | 0 | 9/6の食事(推定) | 不明 | 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20名のうち9名が、発熱、おう吐、下痢等の症状を呈した。 | カンピロバクターに汚染された食品による。食品の不十分な加熱。 | 腹痛、下痢、発熱、嘔吐、頭痛 | 食肉の生食はさけ、十分に加熱する。 |
| 鳥取③ | 5 | 9/8 | 9/11 | 八頭郡 | 81 | 32 | 0 | 9/8に提供された食事(推定) | 不明 | カンピロバクター | 旅館 | 旅館 | 旅館で食事を喫食した81名のうち、32名が腹痛、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による。非加熱用食品への二次汚染や環境中からの使用水への汚染などが推定される。 | 腹痛、下痢、発熱 | 調理器具の使い分け(加熱用・非加熱用)を行う。使用水の消毒装置を導入する。 |
| 米子② | 6 | 10/14 | 10/14 | 米子市 | 50 | 36 | 0 | 仕出弁当 | 仕出弁当 | 黄色ブドウ球菌(A型) | 飲食店(仕出屋) | 事業所 | 昼食の仕出弁当を食べた50人のうち36名が、嘔吐、下痢などの食中毒症状を呈した。 | 黄色ブドウ球菌に汚染された食品による。調理従事者の手指から食品が汚染されたと考えられる。 | 嘔吐、下痢 | 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。 |
| 鳥取④ | 7 | 10/18 | 10/18 | 鳥取市 | 5 | 5 | 0 | きのこの吸い物、天ぷら | きのこの吸い物、天ぷら | ツキヨタケ | 家庭 | 家庭 | 山林で採取したきのこを家庭で吸い物や天ぷらにして食べた。(シイタケと間違えた) | 毒きのこであるツキヨタケを食べたことによる。 | 吐き気、嘔吐 | 確実に食用と判断できないきのこは食べない。 |

| 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 |
|-----------|----|-------|-------|---------------------|----------|-----|-----|--------------------|--------------------|---------|------|------|--|--------------------------------------|--------------|---------------------------|
| 米子③ | 8 | 10/19 | 10/21 | 米子市 | 46 | 1 | 0 | しめさばのあぶり棒寿司、刺身(推定) | しめさばのあぶり棒寿司、刺身(推定) | アニサキス | 飲食店 | 飲食店 | 飲食店で食事をした1グループ46人のうち1人が激しい腹痛の症状を呈した。 | アニサキスが寄生した魚介類を食べたことによる。 | 激しい腹痛、吐き気、嘔吐 | 魚介類を提供するときは、目視確認を徹底する。 |
| 鳥取⑤ | 9 | 10/21 | 10/21 | 八頭郡 | 1 | 1 | 0 | きのこ豆腐のみそ汁 | きのこ豆腐のみそ汁 | ツキヨタケ | 家庭 | 家庭 | 自宅付近の山林で採取したきのこを家庭のみそ汁にして食べた。(ヒラタケと間違えた) | 毒きのこであるツキヨタケを食べたことによる。 | 吐き気、嘔吐、下痢 | 確実に食用と判断できないきのこは食べない。 |
| 鳥取⑥ | 10 | 11/26 | 11/26 | 鳥取市 | 1 | 1 | 0 | ふぐの鍋料理 | ふぐの鍋料理 | テトロトキシン | 家庭 | 家庭 | 知人からもらったふぐを調理して食べたところ、しびれ等の症状を呈した。 | ふぐ処理師免許を有しない者が処理したふぐによる。 | 手足のしびれ、吐き気 | ふぐの素人調理は行わない。 |
| 倉吉② | 11 | 12/24 | 12/29 | 倉吉市 | 4 | 4 | 0 | 12/22に提供された食事(推定) | 不明 | ノロウイルス | 飲食店 | 飲食店 | 飲食店で食事をした4名のうち4名がおう吐、下痢の症状を呈した。 | ノロウイルスに感染した調理従事者から汚染された食品を喫食したことによる。 | おう吐、下痢 | 手洗いを徹底すること。トイレの消毒を徹底すること。 |