

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
東部①	1	1/6	1/7	八頭郡	60	22	0	1月5日及び1月7日に提供された料理	不明	ノロウイルス	飲食店	飲食店	飲食店を利用した2グループ60名中22名が下痢、嘔吐、腹痛等の症状を呈した。	ノロウイルスに汚染された食品を喫食したことによる。	下痢、嘔吐、腹痛等	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。
西部①	2	1/17	1/19	米子市	42	19	0	生かき(生かきのボン酢和え)(推定)	生かき(生かきのボン酢和え)(推定)	ノロウイルス	飲食店	飲食店	飲食店を利用した2グループ42名中19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、発熱等	カキ等の二枚貝は生での摂食を極力避け、中まで火が通るよう十分加熱する(85℃～90℃で90秒間以上)。
西部②	3	1/18	1/22	米子市	9	7	0	施設提供料理	不明	ノロウイルス	グループホーム	グループホーム	グループホームの入所者9名中7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、下痢等	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。
西部③	4	3/12	3/14	米子市	58	35	0	3月10日から14日に提供された料理	不明	ノロウイルス	旅館	旅館	旅館で食事をした58名中35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、発熱等	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。
東部②	5	3/19	3/23	鳥取市	150	68	0	施設提供料理	不明	ノロウイルス	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした150名中68名が下痢、嘔吐、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。	下痢、嘔吐、発熱等	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。
中部①	6	5/17	5/19	東伯郡	373	110	0	5月16日から17日に提供された料理	不明	ノロウイルス	旅館	旅館	旅館で食事をした373名中110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、下痢等	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。
西部④	7	6/24	6/24	米子市	16	10	0	6月23日に提供されたバイキング料理	不明	ウェルシュ菌	ホテル	ホテル	ホテルで食事をした16名中10名が腹痛及び下痢の症状を呈した。	ウェルシュ菌に汚染された食品を喫食したことによる。	腹痛、下痢	提供前に、食品を十分に加熱する。室温で食品を長時間放置しない。

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
西部⑤	8	6/27	6/29	西伯郡	2	1	0	カブラアセタケの一種の煮物料理	カブラアセタケの一種の煮物料理	カブラアセタケ	家庭	家庭	自宅敷地内に自生したきのこを家庭で調理し喫食した2名中1名が下痢、ふるえ、発汗などの症状を呈した。	毒きのこを食用きのここと間違えて喫食したことによる。	下痢、ふるえ、発汗	確実に食用と判断できないきのこは食べない。
中部②	9	6/30	7/1	倉吉市	1	1	0	ヒラメの刺身	ヒラメの刺身	アニサキス	家庭	家庭	ヒラメの刺身を喫食した1名が吐き気、腹痛の症状を呈した。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	吐き気、腹痛	60℃で1分以上又はマイナス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。
西部⑥	10	8/23	8/24	西伯郡	93	21	0	8月23日昼食に提供したバイキング料理	不明	ウェルシュ菌	ホテル	ホテル	ホテルで食事をした93名中21名が腹痛、下痢等の症状を呈した。	ウェルシュ菌に汚染された食品を喫食したことによる。	腹痛、下痢、嘔吐、発熱、軟便	提供前に、食品を十分に加熱する。室温で食品を長時間放置しない。
中部③	11	9/4	9/5	東伯郡	67	23	0	ヒラメの刺身	ヒラメの刺身	グドア・セプテンブクタータ	旅館	旅館	旅館で食事をした67名中23名が下痢、嘔吐、嘔気等の症状を呈した。	グドア・セプテンブクタータが寄生しているヒラメを喫食したことによる。	下痢、嘔吐、嘔気	ヒラメを喫食するときは、マイナス15℃からマイナス20℃で4時間冷凍するか、75℃で5分以上加熱する。
西部⑦	12	9/12	9/13	境港市	1	1	0	サンマの刺身(推定)	サンマの刺身(推定)	アニサキス	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした1名が腹痛、吐き気、嘔吐の症状を呈した。	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、嘔吐	60℃で1分以上又はマイナス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。
西部⑧	13	9/15	9/16	米子市	1	1	0	しめさば握り(推定)	しめさば握り(推定)	アニサキス	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした1名が腹痛、吐き気、嘔吐の症状を呈した。	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、嘔吐	60℃で1分以上又はマイナス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。
東部③	14	10/2	10/6	鳥取市	4	4	0	キノコの煮物、味噌汁、炒め物	キノコの煮物、味噌汁、炒め物	ツキヨタケ	家庭	家庭	山林で野生キノコを採取し、家庭で喫食した4名中4名が腹痛、嘔吐、吐き気、下痢等の症状を呈した。	毒きのこを食用きのここと間違えて喫食したことによる。	腹痛、嘔吐、吐き気、下痢等	確実に食用と判断できないきのこは食べない。
中部④	15	11/2	11/4	倉吉市	3	1	0	ふぐとかさごのあら汁	ふぐ	テトロドキシン	家庭	家庭	患者本人が釣ってきたふぐを家庭で調理し、喫食した3名中1名が全身の脱力、手や口のしびれを呈した。	ふぐの有毒部位を喫食したことによる。	全身の脱力、手のしびれ、口のしびれ	ふぐの素人調理は行わない。
東部④	16	10/24	11/10	鳥取市	95	13	0	10月24日夕食に提供された食事	不明	不明	旅館	旅館	旅館で食事をした95名中13名が下痢、嘔吐、嘔気等の症状を呈した。	不明	下痢、嘔吐、嘔気	手洗いの実施及び食品の温度管理を徹底すること。

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⑨	17	11/17	11/18	西伯郡	2	2	0	エゾボラモドキの煮付け(推定)	エゾボラモドキの煮付け(推定)	テトラミン	家庭	家庭	知人からもらったバイ貝を自宅で調理し、喫食した2名中2名が眼のかすみ等の症状を呈した。	有毒部位の除去が不十分なまま喫食したことによる。	眼のかすみ	種類が不明の貝は、むやみに喫食しない。知識を持った人に確認、調理してもらう。
中部⑤	18	12/3	12/4	東伯郡	1	1	0	カツオの刺身	カツオの刺身	アニサキス	魚介類販売店	家庭	魚介類販売店で刺身用にカットされたカツオを購入し、自宅で喫食した1名が嘔吐、腹痛の症状を呈した。	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。
西部⑩	19	12/25	12/26	米子市	4	1	0	しめさば	しめさば	アニサキス	魚介類販売店	家庭	魚介類販売店でしめさばの刺身を購入し、自宅で喫食した4名のうち1名が嘔吐、腹痛の症状を呈した。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	腹痛	60℃で1分以上又はマイナス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。