

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	1/7	1/9	米子市	1	1	0	ふぐの精巢及び皮(推定)	ふぐの精巢及び皮(推定)	動物性自然毒(テトロドトキシン)	魚介類販売店	家庭	魚介類販売店から購入した処理済みのふぐを自宅で湯煎して食べたところ、手足や口のしびれ、めまい、ふらつき及び嘔吐の症状を呈した。	ふぐの有毒部位を喫食したことによる。	手足や口のしびれ、めまい、ふらつき及び嘔吐	・ふぐ処理師により他人の健康を損なうおそれがある部分を除去等したものでなければ、食用としてふぐを販売及び譲渡しないこと。
東部①	2	1/9	1/11	八頭郡	37	28	0	1月9日及び10日に提供されたニューイヤーパーンケーキ	1月9日及び11日に提供されたニューイヤーパーンケーキ	黄色ブドウ球菌	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした28名が嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈した。	黄色ブドウ球菌に汚染された食品を喫食したことによる。	下痢、嘔吐等	・原材料由来及び製造工程による汚染を防ぐこと。 ・製造工程中における細菌増殖を防ぐこと(温度管理の徹底)。 ・汚染源となり得る営業施設全体(厨房、器具、客席、トイレ)の清掃、洗浄、消毒を徹底すること。
中部①	3	1/31	2/1	東伯郡	2	1	0	ハマチの刺身	ハマチの刺身	アニサキス	家庭	家庭	スーパーで購入したハマチの半身を自宅で刺身にし、喫食したところ、吐き気、腹痛を呈した	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分以上加熱又はマイナス20℃で24時間以上冷凍すること。 ・内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認すること。
東部②	4	2/20	2/23	不明	6	6	0	不明	不明	カンピロバクター	不明	不明	食中毒症状を訴えた患者からカンピロバクターが検出された。原因食品、原因施設の特定には至らなかった。	カンピロバクターに汚染された食品を喫食したことによる。	下痢、発熱等	・食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること。
東部③	5	3/29	3/31	鳥取市	1	1	0	ふぐの吸い物(推定)	ふぐの吸い物(推定)	動物性自然毒(テトロドトキシン)	家庭	家庭	知人が釣ってきたふぐを譲り受け、家庭で調理し喫食したところ、嘔吐、めまい、足のふらつき等の症状を呈した。	ふぐの有毒部位を喫食したことによる。	嘔吐、めまい、足のふらつき等	・ふぐの素人調理は行わないこと。
東部④	6	4/4	4/6	不明	1	1	0	不明	不明	アニサキス	不明	不明	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。	吐き気、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。

東部⑤	7	6/21	6/22	鳥取市	4	1	0	不明	不明	アニサキス	不明	不明	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。	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。
中部②	8	6/24	6/25	東伯郡	1	1	0	ふぐの卵巣の煮つけ	ふぐの卵巣の煮つけ	動物性自然毒(テトロドトキシン)	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ところ、ふらつき等の症状を呈した。	ふぐの有毒部位を喫食したことによる。	ふらつき、嘔吐、口のしびれ	・ふぐの素人調理は行わないこと。
東部⑥	9	7/27	8/1	鳥取市	3	2	0	7月25日(火)に当該施設で提供された食事	7月25日(火)に当該施設で提供された食事	カンピロバクター	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした3名が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。	カンピロバクターに汚染された食品を喫食したことによる。	下痢、発熱、腹痛	・食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること。
中部③	10	10/3	10/6	東伯郡	4	1	0	しらすの刺身(推定)	しらすの刺身(推定)	腸炎ビブリオ	家庭	家庭	鮮魚店で購入し、自宅で盛り付け後室温で長時間放置した生食用しらすを喫食したところ、下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。	腸炎ビブリオに汚染された食品を喫食したことによる。	下痢、発熱、腹痛、頭痛、寒気	・喫食直前まで、低温保存の徹底を図ること。 ・調理前に真水の流水でよく洗うこと。 ・調理後できるだけ早く食べること。
東部⑦	11	10/8	10/9	不明	1	1	0	不明	不明	アニサキス	不明	不明	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。	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。
東部⑧	12	10/27	10/30	不明	1	1	0	不明	不明	アニサキス	不明	不明	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。	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。

東部⑨	13	11/28	12/9	鳥取市	12	4	0	11月26日(日)に原因施設で提供された食事	不明	カンピロバクター	飲食店	飲食店	食中毒症状を訴えた患者からカンピロバクターが検出された。原因食品の特定には至らなかった。	カンピロバクターに汚染された食品を喫食したことによる。	下痢、発熱、腹痛	・食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること。
西部②	14	12/10	12/13	米子市	1	1	0	サワラの刺身又はタタキ(自宅調理)	サワラの刺身又はタタキ(自宅調理)	アニサキス	家庭	家庭	知人からもらったサワラを自宅で刺身及びタタキにし、喫食したところ、吐き気、腹痛を呈した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。	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。
東部⑩	15	12/22	12/26	不明	1	1	0	不明	不明	アニサキス	不明	不明	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。	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。