

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	血清型等	原因施設	摂食場所	発生概要	発生原因	症状	対策
東部①	1	3/2	3/2	不明	1	1	0	不明	不明	アニサキス		不明	不明	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	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25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。
中部①	2	3/4	3/7	倉吉市	1	1	0	不明	不明	アニサキス		不明	不明	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	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。
東部②	3	3/27	4/2	不明	5	4	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。
東部③	4	3/29	4/3	鳥取市	72	42	0	不明	不明	ノロウイルス	G II	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした4グループ72名中42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	5	6/18	6/18	米子市	2	1	0	エゾボラモドキの煮付け	エゾボラモドキの煮付け	動物性自然毒		家庭	家庭	エゾボラモドキを家庭で調理して食べた2名の内1名が食中毒症状を呈した。	有毒部位を食べたことによる	めまい、気分不良等	調理の際は、有毒部位を除去すること。
西部②	6	7/20	7/21	米子市	47	18	0	じゃがいも(じゃがいもグラタン、じゃがいもとコーンのサラダ)	じゃがいも	植物性自然毒(ソラニン)	ソラニン	飲食店	飲食店	じゃがいもが入った食事を喫食した47名中18名が嘔吐、吐き気、下痢等の症状を呈した。	じゃがいもに含まれるソラニンを多く含む部位を食べたことによる。	嘔吐、吐き気、下痢等	・じゃがいもは、暗くて涼しい場所に保管 ・芽や緑色の箇所は、皮を厚めにむく。 ・未熟な小型のじゃがいもを多量にたべない。 ・長期間保管しない。