

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
西部①	1	1/8	1/9	米子市	1	1	0	しめさば (自宅調理)	しめさば (自宅調理)	アニサキス		家庭	家庭	知人が釣ったさばを自宅で調理して喫食したところ、嘔吐及び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。
西部②	2	2/22	2/22	米子市	1	1	0	ぶりの和風ステーキ (自宅調理)	ぶりの和風ステーキ (自宅調理)	ヒスタミン		不明	家庭	食材配達サービスで配送された食材を自分で調理し、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、体の紅潮、しびれ等	魚を取扱う場合は常温で長時間放置せずに冷蔵庫等で低温に保つ。生成されたヒスタミンは加熱では分解されないため、鮮度が低下した魚は喫食しない。
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	施設内で調理されたロールキャベツの煮物を喫食したところ、2日後に下痢や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。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	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	山で採取したキノコを自宅で調理して喫食したところ、嘔吐を呈した。	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。
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貝を茹でて喫食したところ、ふらつきや目の焦点が合わないといった症状を呈した。	エゾボラモドキを喫食したことによる。	ふらつき、目の焦点が合わない	安全に食するためには、唾液腺を取り除き、流水でよく洗うことが重要。種類が不明の貝は、素人では判別が難しいため、魚介類販売店等で知識を持った人に確認してもらい、調理・喫食する。