

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	1/12	1/12	境港市	2	1	0	さば刺身	さば寿司刺身	アニサキス	飲食店	飲食店	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、吐き気	・60℃で1分以上の加熱又はマイナス20℃で24時間以上冷凍をすること。 ・内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認すること。
西部②	2	1/29	1/31	西伯郡	4	1	0	しめさば(推定)	しめさば(推定)	アニサキス	家庭	家庭	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。	嘔吐、腹痛	・60℃で1分以上の加熱又はマイナス20℃で24時間以上冷凍をすること。 ・内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認すること。
西部③	3	4/2	4/6	米子市	1	1	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。	悪寒、腹痛、発熱、頭痛	・食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること。
西部④	4	6/3	6/3	西伯郡	3	1	0	アジ、片ロイワシの刺身	アジ、片ロイワシの刺身	アニサキス	家庭	家庭	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分以上の加熱又はマイナス20℃で24時間以上冷凍をすること。 ・内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認すること。
西部⑤	5	6/30	7/6	米子市	109	48	0	6/29に提供された給食	不明	サルモネラ属菌	保育所	保育所	胃腸炎の集団発生として探知し調査したところ、患者からサルモネラ属菌が検出され、発生状況から食中毒と判断した。	サルモネラ属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	・食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること。 ・2次汚染を防止するため、食肉は他の食材と調理器具等を分けて調理及び保存すること。
西部⑥	6	10/5	10/19	米子市	4	2	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。	腹痛、発熱、悪寒、下痢	・食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること。 ・2次汚染を防止するため、食肉は他の食材と調理器具等を分けて調理及び保存すること。
西部⑦	7	11/15	11/16	日野郡	3	1	0	エゾボラモボキの煮つけ	エゾボラモボキの煮つけ	動物性自然毒(テトラミン)	家庭	家庭	エゾボラモドキを家庭で調理して喫食した3名がふらつきや目の焦点が合わないといった症状を呈した。	有毒部位を喫食したことによる。	吐き気、腹痛、めまい	・調理の際は、有毒部位を除去すること。

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⑧	8	12/26	12/28	米子市	2	1	0	ブリの刺身	ブリの刺身	アニサキス	販売店	家庭	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、吐き気	<ul style="list-style-type: none"> <li>・60℃で1分以上の加熱又はマイナス20℃で24時間以上冷凍をすること。</li> <li>・内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認すること。</li> </ul>

56

令和2年病因物質別

病因物質	事件数	患者数
アニサキス	4	4
カンピロバクター	2	3
サルモネラ属菌	1	48
動物性自然毒	1	1
合計	8	56

平成31年原因食品別

原因食品	事件数	患者数
魚介類	3	3
調理食品	3	50
不明	2	3
合計	8	56

令和2年原因施設別

原因施設	事件数	患者数
家庭	3	3
保育所	1	48
飲食店	1	1
販売店	1	1
不明	2	3
合計	8	56