

# 別紙3

令和5年食中毒発生状況(鳥取県)

令和6年5月31日時点

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	2/2	2/4	米子市	不明	9	0	不明	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	事業所	事業所	事業所の給食施設で食事をした者のうち9名が下痢、発熱等の症状を呈した。	カンピロバクター・ジェジュニに汚染された食品を喫食したことによる。	腹痛、下痢、頭痛、発熱	・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。
中部①	2	4/2	4/6	東伯郡	1	1	0	マイワシの刺身	マイワシの刺身	アニサキス	その他	家庭	マイワシを自身で調理して喫食した1名が腹痛等を呈し、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、下痢、嘔吐	・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をすること。
中部②	3	4/17	4/18	倉吉市	2	1	0	イワシ又はサーモンの刺身(推定)	イワシ又はサーモンの刺身(推定)	アニサキス	不明	家庭	販売店で購入又は自宅で調理した食品を喫食した2名中1名が胃痛等を呈し、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。	胃痛、蕁麻疹	同上
西部②	4	4/18	4/20	日野郡	5	3	0	令和5年4月16日の昼食(焼肉)(推定)	令和5年4月16日の昼食(焼肉)(推定)	カンピロバクター・ジェジュニ	その他	その他	食事をした5名中3名が下痢、腹痛、発熱、頭痛の症状を呈した。	カンピロバクター・ジェジュニ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	・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③	5	7/12	7/13	米子市	2	1	0	アジの刺身又はしめ鯖(推定)	アジの刺身又はしめ鯖(推定)	アニサキス	家庭	家庭	自宅で調理した食品を喫食した2名中1名が腹痛等を呈し、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をすること。 ・酢漬け等ではアニサキスが死滅しないことを周知啓発する。
西部④	6	8/12	8/12	不明	10	1	0	アジ、タイ、カツオ、メバル、マグチの刺身又は鯖しゃぶ(推定)	アジ、タイ、カツオ、メバル、マグチの刺身又は鯖しゃぶ(推定)	アニサキス	不明	不明	家庭及び飲食店で調理した食品を喫食した10名中1名が腹痛等を呈し、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	同上
西部⑤	7	10/3	10/4	米子市	30	7	0	令和5年10月3日の夕食会席(推定)	令和5年10月3日の夕食会席(推定)	不明	旅館	旅館	旅館で食事をした6グループ30名中7名が下痢、腹痛等を呈した。	食中毒病原因物質に汚染された食品を喫食したことによる。	吐き気、下痢、嘔吐、腹痛等	・徹底した手洗いの実施及び食品の適切な温度管理を行うこと。 ・食品は中心部75℃1分以上(ノロウイルスは85℃ 90秒以上)まで十分に加熱して喫食すること。 ・寄生虫対策として、マイナス20℃で4時間以上の冷凍又は75℃5分以上の加熱をする。

令和5年食中毒発生状況(鳥取県)

令和6年5月31日時点

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
中部③	8	11/19	11/24	東伯郡	不明	2	0	令和5年11月17日の夕食(焼肉)(推定)	令和5年11月17日の夕食(焼肉)(推定)	カンピロバクター	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした7名中2名が下痢・発熱等の症状を呈した。	カンピロバクター属菌に汚染された食品を喫食したことによる。	腹痛、下痢、発熱、血便	・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	9	11/21	11/22	米子市	45	7	0	令和5年11月21日の夕食(サワラ、マルゴ、ヤイトガツオ、イサキ、スズキの刺身及びさばしゃぶ)(推定)	令和5年11月21日の夕食(サワラ、マルゴ、ヤイトガツオ、イサキ、スズキの刺身及びさばしゃぶ)(推定)	クドア・セブテンクタータ	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした45名中7名が、腹痛等の症状を呈した。	クドア・セブテンクタータが寄生した食品を喫食したことによる。	腹痛、下痢、発熱、嘔吐等	マイナス20℃で4時間以上の冷凍又は75℃5分以上の加熱をする。

令和5年病因物質別(鳥取県)

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	3	14
クドア・セブテンクタータ	1	7
不明	1	7
合計	9	32

令和5年原因施設別(鳥取県)

原因施設	事件数	患者数
飲食店	2	9
その他	2	4
不明	2	2
事業所	1	9
旅館	1	7
家庭	1	1
合計	9	32