

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①	1	4/13	4/17	倉吉市	不明	1	0	不明	アニサキス	不明	不明	食事した1名が腹痛等の症状を呈した。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	腹痛、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。 ・内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認する。
西部①	2	4/26	4/26	米子市	不明	1	0	しめサバ(推定)	アニサキス	家庭	家庭	知人にもらったしめさばを喫食した1名が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。	腹痛	同上
西部②	3	4/8	5/1	米子市	5	1	0	刺身(サバ、アジ又はハマチ)(推定)	アニサキス	家庭	家庭	自宅で調理したサバ、アジ又はハマチの刺身を喫食した1名が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。	腹痛	同上
西部③	4	5/24	5/25	米子市	1	1	0	アジの刺身又はしめサバ(推定)	アニサキス	家庭	家庭	自宅で調理したアジの刺身又はしめサバを喫食した1名が胃痛、嘔吐の症状を呈した。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	胃痛、嘔吐	同上
西部④	5	5/27	5/31	米子市	不明	3	0	令和6年5月24日に提供された食事(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3名が発熱、下痢、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。	発熱、下痢、腹痛、頭痛、寒気	・食肉を取り扱った手指や調理器具はその都度洗浄・消毒する。 ・まな板、包丁、容器は生肉用、調理済食品用など使い分ける。 ・調理や飲用水などとして、未殺菌の水は使用しないようにする。 ・食肉は中心部までしっかり加熱(75℃、1分以上)する。
西部⑤	6	6/5	6/10	米子市	9	4	0	令和6年6月2日に提供された食事(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9名のうち4名が発熱、下痢、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。	腹痛・下痢・発熱・頭痛等	・食肉を取り扱った手指や調理器具はその都度洗浄・消毒する。 ・まな板、包丁、容器は生肉用、調理済食品用など使い分ける。 ・生食用食肉以外の生食の提供はしない。 ・調理や飲用水などとして、未殺菌の水は使用しないようにする。 ・食肉は中心部までしっかり加熱(75℃、1分以上)する。
西部⑥	7	12/9	12/11	米子市	不明	3	0	不明	カンピロバクター	不明	不明	複数施設で食事した3名が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。	腹痛・下痢・発熱・頭痛等	・食肉を取り扱った手指や調理器具はその都度洗浄・消毒する。 ・まな板、包丁、容器は生肉用、調理済食品用など使い分ける。 ・生食用食肉以外の生食の提供はしない。 ・調理や飲用水などとして、未殺菌の水は使用しないようにする。 ・食肉は中心部までしっかり加熱(75℃、1分以上)する。