

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
1	4/5	4/5	不明	1	1	0	不明	不明	アニサキス		不明	不明	複数の飲食店で生の魚介類を喫食した後、下痢、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。	下痢、嘔吐	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。
2	4/18	4/18	鳥取市	1	1	0	スイセンの混在したニラの炒め物	スイセンの混在したニラの炒め物	スイセン(植物性自然毒)		家庭	家庭	患者本人が、自宅の畑で栽培しているニラの葉を採取し、家庭で喫食したところ嘔吐の症状を呈した。	スイセンをニラと間違えて喫食したことによる。	嘔吐	食用と確実に判断できない植物は、採取して喫食しないこと。
3	4/23	4/24	不明	1	1	0	不明	不明	アニサキス		不明	不明	患者は、飲食店及び家庭で生の魚介類を喫食した後、胃痛症状を呈した。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	胃痛	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。
4	5/13	5/14	鳥取市	79	56	0	5月12日から13日に提供された食事	5月12日から13日に提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店	飲食店	旅館で会食した79名中56名が嘔吐、下痢等の症状を呈した。	ノロウイルスに汚染された食品を喫食したことによる。	嘔吐、下痢、腹痛	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。
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。
6	6/23	6/25	不明	1	1	0	不明	不明	アニサキス		不明	不明	患者は、飲食店及び家庭で生の魚介類を喫食した後、吐き気、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。	吐き気、胃痛、嘔吐	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。
7	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。 ・食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること。
8	9/10	9/15	不明	11	6	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、下痢、発熱	
9	11/27	12/4	鳥取市	95	77	0	11月26日から12月3日に提供された食事	11月26日から12月3日に提供された食事	ノロウイルス	G I	飲食店	飲食店	飲食店で会食した95名中77名が嘔吐、下痢等の症状を呈した。	ノロウイルスに汚染された食品を喫食したことによる。	嘔吐、下痢、腹痛	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。
10	12/4	12/5	不明	1	1	0	不明	ふぐ(推定)	テトロドトキシン		不明	不明	患者は一人でふぐ(推定)を喫食したと思われ、口のしびれ、だるさの症状を呈した。	テトロドトキシンに汚染された食品を喫食したことによると思われる。	口のしびれ、だるさ等	
11	12/23	12/27	不明	1	1	0	不明	不明	アニサキス		不明	不明	患者は、生の魚介類を喫食した後、胃痛の症状を呈した。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	胃痛	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。