

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	2/28	3/1	鳥取市	43	28	0	2月27日及び3月1日に提供された食事	2月27日及び3月1日に提供された食事	ノロウイルス	GⅡ	飲食店	飲食店	飲食店で会食した43名中28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。
2	12/13	12/20	鳥取市	30	3	0	12月13日に提供された食事	12月13日に提供された食事	カンピロバクター		飲食店	飲食店	飲食店で会食した30名中3名が下痢、発熱の症状を呈した。	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。	下痢、発熱	(1)食肉は十分に加熱調理(中心部を75℃以上で1分間以上加熱)すること。 (2)二次汚染防止のため、食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行うこと。 (3)食肉を取り扱った後は手を洗ってから他の食品を取り扱うこと。 (4)食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌を行うこと。
3	12/28	12/30	八頭町	8	1	0	サバ寿司	サバ寿司	アニサキス		家庭	家庭	家庭で調理したサバ寿司をKったことにより、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。	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。