

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	5/2	5/4	鳥取市	163	79	0	5月1日から2日にかけて提供された食事	ノロウイルス	G I	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした163名中79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、発熱等	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	5/7	5/12	鳥取市	1	1	0	不明	カンピロバクター		家庭	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、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。
3	7/3	7/7	鳥取市	1	1	0	サバの刺身	アニサキス		飲食店	飲食店	飲食店で食事をした1名が腹痛、吐き気の症状を呈し、胃内視鏡検査でアニサキスを抽出した。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	腹痛、吐き気	60℃で1分以上加熱又はマイナス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	7/16	7/17	鳥取市	3	1	0	サバ棒ずし	アニサキス		飲食店	飲食店	飲食店で食事をした1名が腹痛の症状を呈し、胃内視鏡検査でアニサキスを抽出した。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	腹痛	60℃で1分以上加熱又はマイナス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。
5	7/27	7/31	鳥取市	2	2	0	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、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。
6	7/29	8/2	鳥取市	1	1	0	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、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。
7	8/11	8/12	鳥取市	3	3	0	かつお炙り	ヒスタミン		飲食店	飲食店	飲食店で食事をした3名が発赤、じんましん等の症状を呈した。	ヒスタミンを含む食品を喫食したことによる。	発赤、じんましん	魚を購入した後は速やかに冷蔵庫で保管する。エラや内臓はできるだけ早く除去する。鮮度が低下した魚は食べないようにする。
8	9/22	10/7	鳥取市	1	1	0	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、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。
9	12/6	12/7	鳥取市	2	2	0	しめさば寿司	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抽出された。	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分以上の加熱またはマイナス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。