

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	10/1	10/1	鳥取市	5	1	0	サンマの刺身	アニサキス		家庭	家庭	家庭で調理したサンマの刺身を喫食したことにより、胃痛、下痢、嘔気の症状を呈した。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	胃痛、 下痢、 嘔気	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。
2	10/11	10/12	鳥取市	3	1	0	しめサバ	アニサキス		家庭	家庭	家庭で調理したしめサバを喫食したことにより、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。
3	10/29	11/1	鳥取市	2	1	0	イワシの刺身	アニサキス		家庭	家庭	家庭で調理したイワシの刺身を喫食したことにより、腹痛、嘔気の症状を呈した。	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	12/22	12/23	鳥取市	不明	1	0	不明	アニサキス		飲食店	飲食店	複数の飲食店で生の魚介類を喫食した後、腹痛、嘔気の症状を呈した。	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。