

No	発症日	届出日 (受理日)	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	2/25	2/26	鳥取市	3	1	0	しめサバ	アニサキス		販売店	家庭	購入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。
2	3/3	3/3	鳥取市	不明	1	0	不明	アニサキス		不明	不明	飲食店等で生の魚介類を喫食した後、嘔吐、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。	嘔吐、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。
3	7/4	7/5	鳥取市	2	2	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2名中2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	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	12/18	12/20	鳥取市	4	4	0	12月15日に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ		飲食店	飲食店	飲食店で食事をした4名中4名が下痢、腹痛、発熱、頭痛等の症状を呈した。	カンピロバクター・ジェジュニに汚染された食品を喫食したことによる。	下痢、腹痛、発熱、頭痛等	① 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。 ② まな板、包丁、容器は生肉用、調理済食品用など使い分ける。 ③ 食肉(特に鶏肉)の生食は避ける。 ④ 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。 ⑤ 食肉は中心部までしっかり加熱(75℃、1分以上)する。