

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	2/6	2/7	鳥取市	2	1	0	海鮮丼	アニサキス		飲食店	飲食店	飲食店で食事をした2名 中1名が腹痛等の症状を 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。	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。
2	4/15	4/17	鳥取市	1	1	0	パッテラ寿司	アニサキス		家庭	家庭	自宅で調理したサバを喫 食した1名中1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。
3	4/17	4/18	鳥取市	2	1	0	イワシの刺身	アニサキス		家庭	家庭	自宅で調理したイワシを喫 食した2名中1名が腹痛等 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。	腹痛、 嘔気、 嘔吐	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	4/20	4/20	鳥取市	1	1	0	しめサバ	アニサキス		家庭	家庭	販売店で3枚に下ろされた サバを購入し、自宅で調 理したしめサバを喫食した 1名中1名が腹痛等の症 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。	腹痛、 嘔気、 嘔吐	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	5/25	5/25	鳥取市	2	1	0	刺身の盛合せ	アニサキス		飲食店	飲食店	飲食店で食事をした2名 中1名が腹痛等の症状を 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。	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。
6	6/6	6/7	鳥取市	2	1	0	しめサバ	アニサキス		家庭	家庭	自宅で調理したしめサバ を喫食した2名中1名が腹 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。	腹痛、 嘔気、 嘔吐、 下痢	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。
7	6/7	6/9	鳥取市	不明	1	0	不明	カンピロバ クター		不明	不明	医療機関から、カンピロバ クターを検出した旨の食中 毒発生届出の提出があっ 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、 嘔気、 嘔吐、 下痢	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。
8	7/23	7/29	鳥取市	12	5	0	不明	カンピロバ クター		飲食店	飲食店	医療機関から、カンピロバ クターを検出した旨の食中 毒発生届出の提出があっ 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、 嘔吐、 下痢、 頭痛、 発熱	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。

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
9	7/24	8/1	鳥取市	4	3	0	不明	カンピロバ クター		不明	不明	飲食店等で食事をした4名中3名が腹痛、嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈した。	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。	腹痛、嘔吐、下痢、発熱	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。
10	8/13	8/21	鳥取市	3	2	0	不明	カンピロバ クター		不明	不明	飲食店等で食事をした5名中2名が腹痛、嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈した。	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。	腹痛、嘔吐、下痢、発熱	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。
11	8/28	8/29	鳥取市	1	1	0	寿司	アニサキス		飲食店	家庭	飲食店が調理した食事を自宅に持ち帰り喫食した1名中1名が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。	腹痛、頭痛、倦怠感	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。
12	10/26	10/26	鳥取市	2	2	0	お吸い物	ツキヨタケ		家庭	家庭	患者本人が山林で採取した野生のキノコを自宅で調理して喫食したところ、嘔吐を呈した。	ツキヨタケを喫食したことによる。	嘔吐	食用と確実に判断できないキノコは、「採らない、食べない、売らない、人にあげない」を徹底する。