

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	1/9	1/9	不明	不明	1	0	不明	アニサキス		不明	不明	管内医療機関から食中毒患者届出票が提出されたが、詳細は不明。	不明	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。
2	2/10～ 2/12	2/12	鳥取市	14	12	0	2月9日及び10日に原因施設で提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした14名中12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	・調理従事者は、調理前、使用後、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。
3	2/26～ 2/27	2/27	鳥取市	24	14	0	2月25日に喫食した昼食	ノロウイルス	G II	学校	学校	校内で食事をした24名中14名が嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈した。	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	・調理従事者は、調理前、使用後、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。
4	3/6～ 3/7	3/7	鳥取市	68	33	0	3月5日及び6日に原因施設で提供された食事	ノロウイルス	G II	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした68名中33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	・調理従事者は、調理前、使用後、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。
5	5/17～ 5/19	5/19	鳥取市	7	4	0	5月15日に原因施設で提供された食事	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7名中4名が下痢、発熱、腹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、 発熱、 腹痛等	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。
6	5/26～ 5/27	5/28	鳥取市	22	6	0	5月23日に原因施設で提供された食事	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22名中6名が下痢、頭痛、発熱等の症状を呈した。	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、 頭痛、 発熱等	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℃、2分以上)する。
7	5/30～ 6/1	6/2	不明	2	2	0	不明	カンピロバクター・ ジェジュニ ／ コリ		不明	不明	管内医療機関から食中毒患者届出票が提出された。	カンピロバクター・ジェジュニ／コリに汚染された食品を喫食したことによる。	下痢、 腹痛、 発熱等	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℃、2分以上)する。