

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、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。
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、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。
4	3/6～ 3/7	3/7	鳥取市	32	17	0	3月5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32名中17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、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。