

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。

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
8	10/19 ～ 10/21	10/23	鳥取市	9	6	0	10月17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9名中6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。
9	12/3	12/4	鳥取市	2	2	0	スイセンの混入した鍋	スイセン(植物性アルカロイド)		家庭	家庭	患者の家族が管理する畑に自生していたニラと思われる植物を採取し、家庭で喫食したところ、嘔吐、下痢等の症状を呈した。	スイセンをニラと間違えて喫食したことによる。	嘔吐、下痢等	食用と確実に判断できない植物は、採取して喫食しないこと。
10	12/16 ～ 12/17	12/17	鳥取市	15	13	0	ヒラメの刺身	クドア・セプトエンクター		飲食店	飲食店	飲食店で食事をした15名中13名が吐き気、嘔吐、下痢等の症状を呈した。	クドア・セプトエンクターが寄生した食品を喫食したことによる。	吐き気、嘔吐、下痢等	・75℃で5分以上加熱またはマイナス20℃で4時間以上冷凍する。