

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。