

平成23年12月9日現在

No	発症日	届出日	発生場所 (原因施設等の所在地)	摂食者数	患者数	死者数	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	備考	
1	2/26	2/27	米子市	13	13	0	かきキムチ	ノロウイルス		飲食店	家庭	百貨店催事場で購入したかきキムチを喫食した。	ノロウイルスによる汚染された食品による。	嘔吐、下痢、発熱	調理に従事する者は調理前、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人は調理業務を行わない。	5日間営業停止	
2	6/26	6/26	湯梨浜町	14	2	0	仕出し料理	不明		仕出し屋	家庭						5日間営業停止
3	7/15	7/19	鳥取市	13	8	0	不明	ノロウイルス		飲食店	飲食店		ノロウイルスによる汚染された食品による。	嘔吐、下痢、発熱			5日間営業停止
4	7/15	7/16	鳥取市	82	27	0	不明	不明		旅館	旅館						5日間営業停止

5	10/10	10/11	鳥取市		7	0	ツキヨタケ	植物性自然毒		家庭	家庭		毒きのこを食用きのこに間違えて喫食した。	嘔吐、悪寒	知らないキノコを採らない、食べない、人にあげない。	-
6	10/17	10/17	鳥取市		2	0	ツキヨタケ	植物性自然毒		家庭	家庭		毒きのこを食用きのこに間違えて喫食した。	嘔吐、胃部不快感	知らないキノコを採らない、食べない、人にあげない。	-
7	12/9	12/9	鳥取市	2	2	0	マグロの刺身	ヒスタミン		魚介類販売業	家庭	大型スーパー鮮魚売り場から購入した刺身盛り合わせを購入し、マグロを喫食したところ、2名が舌のしびれ、蕁麻疹などを発症した。	ヒスタミンが付着した食品を喫食したことによる	舌のしびれ、蕁麻疹、下痢、腹痛	食品の温度管理を徹底する。	2日間の営業停止