

保健所番号	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	食事特定	原因食品	病因物質	原因施設	摂食場所	発生概要	発生原因	症状	対策
鳥取①	1	1/15	1/16	鳥取市	42	33	0	—	ヒラメの刺身(推定)	クドア・セブテンブクタータ(推定)	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした3グループのうち33名がおう吐、腹痛、下痢等の症状を呈した。	クドア・セブテンブクタータが寄生しているヒラメを喫食したことによる推定される。	おう吐、腹痛、下痢等	ヒラメを喫食するときは、マイナス15℃からマイナス20℃で4時間冷凍するか、75℃で5分以上加熱する。
中部①	2	2/23	2/24	倉吉市	10	7	0	—	ヒラメのカルパッチョ	クドア・セブテンブクタータ	飲食店	飲食店	飲食店で会食した10名のうち7名がおう吐等の症状を呈した。	クドア・セブテンブクタータが寄生しているヒラメを喫食したことによる。	おう吐、軟便、発熱等	ヒラメを喫食するときは、マイナス15℃からマイナス20℃で4時間冷凍するか、75℃で5分以上加熱する。
西部①	3	2/28	3/1	西伯郡	49	14	0	2月28日に飲食店で提供された会席料理	不明	不明	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした3グループのうち14名がおう吐、下痢等の症状を呈した。	食中毒菌に汚染された食品を喫食したことによる。	おう吐、下痢	手洗い、食品の温度管理を適切に実施する。 使い捨て手袋を使用する。等
中部②	4	4/27	4/28	東伯郡	2	2	0	ふぐの煮付け	ふぐ	テトロドトキシン	家庭	家庭	患者本人が釣ってきたふぐを自宅で調理し、除毒が不十分なまま喫食したことによる。	ふぐ処理師免許を有しない者が処理したことによる。	ふらつき、手足のしびれ	ふぐの素人調理は行わない。
西部②	5	5/11	5/16	米子市	49	15	0	鶏すき鍋(推定)	鶏胸肉(推定)	カンピロバクター	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした3グループの15名が下痢、腹痛等の症状を呈した。	鶏肉を加熱不十分なまま喫食したことによる。	下痢、腹痛、発熱等	肉は十分に加熱して喫食すること。 生食用と喫食用の菜箸を区別すること。
東部②	6	7/29	7/30	鳥取市	52	20	0	ヒラメの刺身	ヒラメの刺身	クドア・セブテンブクタータ	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした52名のうち20名が下痢、腹痛等の症状を呈した。	クドア・セブテンブクタータが寄生しているヒラメを喫食したことによる。	下痢、腹痛、おう吐等	ヒラメを喫食するときは、マイナス15℃からマイナス20℃で4時間冷凍するか、75℃で5分以上加熱する。
東部③	7	8/6	8/7	八頭郡	45	10	0	8月6日に飲食店で提供された食事	不明	ウェルシュ菌	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした45名のうち10名が下痢、腹痛等の症状を呈した。	ウェルシュ菌に汚染された食品を喫食したことによる。	下痢、腹痛、おう吐等	提供前に、食品を十分に加熱すること。 室温で食品を長時間放置しないこと。