

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
西部①	1	1/16	1/18	米子市	15	6	0	牡蠣のゆず釜蒸(推定)	牡蠣のゆず釜蒸(推定)	ノロウイルス	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした1グループ15名中6名が嘔吐、下痢、腹痛、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、腹痛、発熱等	二枚貝は生での摂食を極力避け、中心部まで火が通るよう十分加熱する(85℃～90℃で90秒間以上)。
東部①	2	2/4	2/12	鳥取市	34	28	0	2月3,4,6日に提供された食事	2月3,4,6日に提供された食事	ノロウイルス	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした8グループ34名中28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、発熱等	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。
西部②	3	2/16	2/17	西伯郡	91	13	0	2月16日に提供された昼食	2月16日に提供された昼食	不明	旅館	旅館	旅館で食事をした1グループ91名中13名が吐き気、下痢、腹痛の症状を呈した。	食中毒原因物質に汚染された食品を喫食したことによる。	吐き気、下痢、腹痛	提供前に食品を十分加熱する。
西部③	4	2/27	2/29	米子市	18	10	0	2月26日に提供された夕食	不明	ノロウイルス	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした1グループ18名中10名が嘔吐、発熱、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、発熱、下痢等	二枚貝は中心部まで火が通るよう十分加熱する(85℃～90℃で90秒間以上)。
西部④	5	3/14	3/16	米子市	2	1	0	しめさば(推定)	しめさば(推定)	アニサキス	家庭	家庭	市内の販売店から購入したさば一尾を自宅でしめさばとして調理し喫食したところ、一人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。
東部②	6	3/19	3/20	鳥取市	50	28	0	3/17又は3/18に提供された食事	3/17又は3/18に提供された食事	ノロウイルス	飲食店	飲食店	合宿所の飲食店で食事をした50名中28名が腹痛、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。	腹痛、下痢、おう吐等	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。
中部①	7	5/30	6/7	不明	1	1	0	不明	不明	カンピロバクター	不明	不明	食中毒症状を訴えた患者からカンピロバクターが検出された。原因食品、原因施設の特定には至らなかった。	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。	下痢、発熱等	食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること。

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
中部②	8	7/16	7/20	不明	1	1	0	不明	不明	カンピロバクター	不明	不明	食中毒症状を訴えた患者からカンピロバクターが検出された。原因食品、原因施設の特定には至らなかった。	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。	下痢、発熱等	食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること。
中部③	9	7/31	8/1	倉吉市	91	42	0	7/30に提供された食事	7/30に提供された食事	ノロウイルス	旅館	旅館	ホテルで会食した91名中42名がおう吐、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。	おう吐、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。
東部③	10	10/2	10/6	鳥取市	2	2	0	キノコのみそ汁	クサウラベニタケ	植物性自然毒	家庭	家庭	患者本人が、山林で野生キノコを採取し、家庭で喫食したところ嘔吐、下痢、腹痛等の症状を呈した。	毒きのこを食用きのこ間違えて喫食したことによる。	嘔吐、下痢、腹痛等	確実に食用と判断できないきのこは食べない。
西部⑤	11	10/12	10/13	米子市	1	1	0	ふぐの刺身(肝を含む)、焼きふぐ	ふぐの刺身(肝を含む)、焼きふぐ	動物性自然毒(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家庭で調理し喫食したところ、めまいの症状を呈した。	ふぐの有毒部位を喫食したことによる。	めまい、ふらつき、頭痛	ふぐの素人調理は行わない。
西部⑥	12	10/15	10/17	米子市	1	1	0	サンマの刺身	サンマの刺身	アニサキス	家庭	家庭	魚介類販売店で購入したサンマを患者本人が刺身に自宅喫食したところ、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。
東部④	13	12/19	12/28	鳥取市	7	3	0	12/16に提供された食事	不明	カンピロバクター	飲食店	飲食店	飲食店で会食した7名中3名が下痢、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。	下痢、発熱、腹痛	食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること。