

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	血清型等	原因施設	摂食場所	発生概要	発生原因	症状	対策
西部①	1	1/12	1/12	境港市	2	1	0	サバの刺身	サバの刺身	アニサキス		飲食店	飲食店	飲食店で提供されたサバの刺身を喫食したところ、腹痛、吐気を呈した。	飲食店がアニサキスを除去しきれておらず、寄生したままの食品を提供したことによる。	腹痛、吐気	60℃で1分以上の加熱又はマイナス20℃で25時間以上冷凍することが有効。 内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認する。
西部②	2	1/29	1/31	西伯郡	4	1	0	しめさば(自宅調理)	しめさば(自宅調理)	アニサキス		家庭	家庭	自宅で調理したしめさばを喫食したところ、嘔吐、腹痛を呈した。	さばを調理する際にアニサキスを除去しきれておらず、寄生したままの食品を喫食したことによる。	嘔吐、腹痛	60℃で1分以上の加熱又はマイナス20℃で25時間以上冷凍することが有効。 内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認する。
西部③	3	4/2	4/6	米子市	1	1	0	不明	不明	カンピロバクター		不明	不明	-	-	腹痛、発熱、悪寒、頭痛	食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること。
西部④	4	6/3	6/3	日吉津村	3	1	0	アジ、片ロイワシの刺身(推定)	アジ、片ロイワシの刺身(推定)	アニサキス		家庭	家庭	自宅で処理したアジや片ロイワシを刺身で喫食したところ、腹痛を呈した。	アジや片ロイワシを調理する際にアニサキスを除去しきれておらず、寄生したままの食品を喫食したことによる。	腹痛	60℃で1分以上の加熱又はマイナス20℃で25時間以上冷凍することが有効。 内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認する。
西部⑤	5	7/1	7/6	米子市	109	48	0	不明	不明	サルモネラ属菌		保育園	保育園	園内で提供された給食を喫食した者に発熱や下痢の症状がみられた	-	発熱、下痢	加熱食品は、中心部まで十分に加熱すること。
西部⑥	6	10/6	10/19	不明	4	2	0	不明	不明	カンピロバクター		不明	不明	-	-	腹痛、下痢	食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること。
西部⑦	7	11/15	11/16	日南町	3	1	0	エゾボラモドキの煮つけ	エゾボラモドキの煮つけ	動物性自然毒		家庭	家庭	スーパーマーケットで購入した貝を家庭内で調理し、喫食したところ吐気、嘔吐、腹痛、めまいの症状がみられた	テトラミンという神経毒成分が含まれるエゾボラモドキの唾液腺を除去せず喫食したことによる。	嘔吐、腹痛、めまい	安全に食するためには、唾液腺を取り除き、流水でよく洗うことが重要です。 販売店等で取り除いてもらってから調理・喫食しましょう。
西部⑧	8	12/26	12/28	米子市	2	1	0	天然ぶりの刺身	天然ぶりの刺身	アニサキス		家庭	家庭	スーパーマーケットで購入したブリの刺身を喫食したところ、腹痛および吐気の症状がみられた	販売店が調理の際にアニサキスを除去しきれておらず、寄生したままの食品を提供したところによる。	腹痛、吐気	60℃で1分以上の加熱又はマイナス20℃で25時間以上冷凍することが有効。 内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認する。