

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に喫食したところ、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。