

平成27年11月16日(月)

生活衛生課

乳肉衛生・動物愛護グループ

直通 087-832-3179

ふぐ毒による食中毒について

1 概要

11月15日(日)午前11時頃、丸亀市内の医療機関から、「ふぐによる食中毒を疑う患者1名を診察した」旨の連絡が中讃保健所にあった。

診察した医師は、患者の症状と喫食状況から「ふぐ毒による食中毒」と断定し、中讃保健所に食中毒患者届出票が提出された。

中讃保健所が調査したところ、11月14日(土)午後2時頃に、患者の親族から譲り受けた2匹のふぐを自分で内臓・皮を除去し煮魚にして、夫婦で1匹ずつ喫食したところ、午後3時頃に、妻に口や唇の痺れ、胸苦しさ等の症状が現れたため、午後4時頃、丸亀市内の医療機関に救急搬送され入院したが、現在は快方に向かっている。

今回の事案は、自家調理によるふぐを原因とする食中毒であることが判明したため、行政処分はしない。

2 患者の状況

(1) 発症者数

喫食者2名 うち 発症者1名(入院中)
(丸亀市内 女性70歳代)

(2) 症状等

妻のみ口や唇の痺れ、胸苦しさ、眼のかすみなどを呈し現在は入院中である
が、快方に向かっている。

3 原因食品

ふぐ(煮魚)と推定(ふぐの種類は不明、残品なし)

4 原因物質

ふぐ毒(テトロドキシン)と推定

5 その他

今回の食中毒は、家庭におけるふぐの自家調理により発生したものである。

県では、ホームページやポスター等により、自家調理の危険性などについて注意喚起している。

<参考>

表1 県内におけるふぐ毒による食中毒発生状況

	件数	喫食者数	患者数	死者数	※高松市を含む 原因施設
平成21年	1	2	2	0	家庭
平成22年	0	—	—	—	—
平成23年	1	1	1	0	家庭
平成24年	1	1	1	0	家庭
平成25年	0	—	—	—	—
平成26年	0	—	—	—	—
平成27年(今回を除く。)	0	—	—	—	—

表2 全国のふぐ毒による食中毒発生状況

※()内は、家庭で発生した件数(再掲)

	事件数	患者数	死者数
平成26年	27(20)	33(24)	1(1)

出典：厚生労働省ホームページ「フグを安全に食べよう！」
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisaku/jouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000097890.pdf>

～県民の皆さんへ(注意喚起)～

- ふぐ毒(テトロドトキシン)は、青酸カリの1,000倍以上の強さを持つといわれる猛毒です。また、加熱や水さらしを行っても、毒はなくなりません。
- ふぐの種類によって毒のある部分が異なり、身や皮に毒を持つふぐもいます。
- 一般の方が、ふぐの種類を見極めたり、調理をすることは、極めて危険な行為です。絶対にしないでください。

ふぐを釣っても 持ち帰らない！ 食べない！ 人にあげない！

食中毒速報聴取メモ

No: 921

自治体報告日: 2015/11/17

受付日: 2015/11/17

速報対象分類: 速報対象以外の関連情報

自治体名:	原因施設名:	病因物質:
香川県 担当者名:	家庭	動物性自然毒 血清型等: フグ毒(テトロドトキシン)
喫食者数: 2名 患者数: 1名		原因施設の利用者規模:

保健所探知日: 2015/11/15 保健所への通報者: 医療機関

医師診定日:

患者の重症度合、回復状況等:

現在入院中だが快方に向かっている。

同様苦情の有無:

被害拡大の可能性:

患者等の所在地(複数の都道府県にわたる場合等):

主症状: 患者喫食日: 2015/11/14 初発日: 2015/11/14 潜伏期間:
口唇の痺れ、胸苦しさ、眼のかすみ原因食品: 主な提供メニュー:
ふぐ(煮魚)(推定)

原因食品の遡り調査(広域食品の製造者、生産地、原因食品の原産地等):

患者検便者数: 名 従事者検便数: 名 患者、従事者の検便状況:
患者陽性数: 名 従業員陽性数: 名

従事者等の状況(担当部署、まかない喫食の有無等):

施設検査状況(検食、残品、参考品、施設のふきとり等):
残品なし。フグの種類は不明。行政処分措置:
なし

施設への改善指導内容:

その他重要と思われる事項:

患者は親族から譲り受けたフグを自宅で調理・喫食して発症。フグを提供した親族は、釣りをしていた時に見ず知らずの他人からフグを譲り受けたという。フグの採取海域は不明だが瀬戸内海とみられる。患者・親族ともフグの調理資格は無く、漁師でもない。