

資料提供	
平成28年10月13日	
担当課	西部総合事務所生活環境局 生活安全課（米子保健所）
（担当者）	（吉井・住田）
電話	0859-31-9324

米子保健所管内で発生したふぐによる食中毒

1 経緯

10月13日（木）午前11時頃、米子市内の医療機関から、西部総合事務所（米子保健所）に、「ふぐによる食中毒が疑われる患者1名を診察した。」との連絡があり、調査を開始した。

2 調査の概要

上記情報に基づき、西部総合事務所（米子保健所）が調査を行ったところ、有症者は米子市在住の1名であった。

有症者からの聞き取りによると、漁師である知人からもらったふぐを10月12日（水）午後5時頃に自宅で調理して1名で食べ、同日午後9時頃にめまいの症状を呈し、10月13日午前10時頃医療機関に搬送されたものである。

医師の診断結果や有症者の喫食状況から、ふぐの喫食を原因とする食中毒と判断した。

（1）原因食品：ふぐの刺身（ふぐの肝を含む）、焼ふぐ

※ 残品はなく、ふぐの種類は鑑別できず。

（2）有症者：1名（80歳代の男性）

（3）有症者の状況：入院加療後、容態は快方に向かっている

3 県民への呼びかけ

家庭で調理したふぐによる食中毒が毎年のように発生しています。

ふぐによる食中毒を防ぐために、以下の点に十分注意してください。

ふぐは猛毒のテトロドトキシンを持っているため、適切に調理をして有毒な部位を除去しないと食中毒をおこし、時には死に至ることがあります。

そのため、鳥取県でふぐの取扱いをする者は「ふぐ処理師免許」を、また、ふぐを取扱う施設は「ふぐ取扱い認証」を取得する必要があります。

- ・ふぐの種類を見きわめ、有毒部位を確実に除去するのは素人では困難です。
- ・ふぐの素人調理はたいへん危険ですので絶対にやめてください。

【参考】鳥取県公式ホームページ（ふぐ注意喚起）

<http://www.pref.tottori.lg.jp/252721.htm>

※ この資料は米子市政記者クラブにも提供しています。