



フグによる食中毒の発生について

1 事件の概要

12月17日(月)午前8時40分頃、呉市内の医療機関から呉市保健所へ、「フグによる食中毒を疑う患者1名を診察した。」旨の連絡があった。

調査の結果、患者は、12月16日(日)午前11頃にフグの干物を食べ、午後3頃から、全身脱力の症状を呈したため、医療機関に搬送され入院した。

12月17日(月)午後3時頃、患者を診察した医師から食中毒患者の届出があり、患者の喫食状況及び発症状況から、呉市保健所はフグによる食中毒と判断した。

2 患者の状況

- (1) 患者数 1名(80代男性・呉市在住)：現在、重症で入院中
(2) 主症状 脱力、口周囲のしびれ、呼吸困難

3 喫食・発生場所

家庭

4 原因食品

フグ(種類不明)

※患者が釣ったフグを自ら処理し、加工して干物にしたものを喫食

5 病因物質

フグ毒「テトロドトキシン」(推定)

6 保健所の対応

- (1) 医療機関への聞取調査
(2) 患者関係者への聞取調査

【報道機関へのお願い】

報道の際は、フグによる食中毒を予防するため、以下の呼びかけをお願いします。

- ・フグの毒は、テトロドトキシンと呼ばれ、その強さは青酸カリの1000倍以上ともいわれる猛毒です。
- ・フグ毒は、加熱や水さらしをしても消えません。
- ・フグの毒力は、種類やとれた時期などによって異なります。
- ・近年、釣り人などの素人によるフグの処理、調理による食中毒が発生しています。
- ・処理には専門的知識が必要です。素人調理は大変危険ですのでやめましょう。