

Press Release

平成31年1月11日
薬務衛生課(2395)



えひめ食の安全・安心情報

食中毒の発生について

1 概要

平成31年1月8日(火)16時過ぎに、新居浜市内の医療機関から西条保健所に「フグ食中毒様患者1名が受診している。」との連絡があった。

同保健所で調査したところ、患者は、フグ皮の味噌汁を、1月8日(火)8時30分頃に喫食しており、同日10時頃から、口周りのしびれを発症し、自ら病院を受診していた。喫食状況、患者の症状がフグ毒(テトロドトキシン)によるものと一致すること、患者尿からフグ毒が検出されたこと及び医師からの届出があったことから、同保健所は、本件をフグによる食中毒と断定した。

原因食品であるフグは、知人から譲渡され、「ふぐ取扱者」の資格を有しない患者本人が、自宅にて処理及び調理を行ったものである。

なお、患者は快方に向かっている。

2 発生状況(平成31年1月11日9時00分現在)

- (1) 発生日時 1月8日(火)10時00分頃
- (2) 喫食日時 1月8日(火)8時30分頃
- (3) 喫食施設 家庭
- (4) 原因食品 フグ料理(フグ皮の味噌汁)(推定)
- (5) 病因物質 フグ毒(テトロドトキシン)
- (6) 喫食者数 1名(女性1名)
- (7) 発症者数 1名(女性1名、80歳代)
- (8) 主な症状 手指及び口唇のしびれ、足元のふらつき、歩行困難など
- (9) 受診者数 1名(女性1名、新居浜市内の医療機関)
- (10) 入院者数 1名(女性1名、新居浜市内の医療機関)

3 啓発依頼内容

フグは、有毒部位の喫食により死亡するおそれがあるため、食べることができるフグの種類、その部位、漁獲海域が食品衛生法等により定められています。フグの毒化の程度は、海域、季節、個体によって異なり、近年、雑種化や雌雄判別が困難である等、有毒部位が不明の個体も確認されており、素人による判断、調理(処理)は非常に危険です。フグの処理(有毒部位を除去する行為)を行うには、愛媛県ふぐの取扱いに関する条例に基づく「ふぐ取扱者」の免許が必要です。自家消費を含めて、有資格者以外はフグの処理を行ってはいけません。

【近年の愛媛県内におけるフグによる食中毒の発生状況】

発生日月	原因施設	喫食者数	患者数	死者数	摂取場所	調理場所
H30.1.22	今治市	3	1	0	家庭	家庭
H29.2.4	今治市	2	2	0	家庭	家庭
H27.7.10	今治市	1	1	0	家庭	家庭
H26.4.12	松山市	2	2	0	飲食店	飲食店

フグ毒による食中毒

【特 徴】

- ・テトロドトキシンによっておこる食中毒
- ・フグの種類、産地により、毒のある部位、毒力が異なる。
- ・重症例では死亡に至ることがある。

【原 因 食 品】

- ・フグ科魚類
- ・貝、カニ、タコの一部も同様の毒を保有するが、国内の発生事例の大半はフグ科魚類が原因である。

【症 状】

- ・喫食から発症までに30分から3時間くらい。
- ・中毒症状は4段階に分けられ、重症例では死亡に至る。
 - 1段階：口唇部及び舌部に軽い痺れ、指先にしびれ、歩行困難
 - 2段階：不完全運動麻痺、知覚麻痺、言語障害
 - 3段階：全身の完全麻痺
 - 4段階：意識喪失、呼吸停止、死亡

【予 防 法】

- ・素人調理は行わず、有資格者により適切に処理が行われたフグを入手し喫食する。
- ・塩もみ、水にさらす、加熱などの調理では毒性は失われない。

【参 考 事 項】

- ・フグの毒力は、同種、同産地であっても個体差がある。
- ・フグの可食種及び可食部位は、厚生労働省通知により定められている。
- ・フグ中毒のほとんどは、家庭内での素人調理が原因である。

食中毒発生状況一覧

平成30年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	7月21日	今治市	384	299	0	うなぎ料理	サルモネラO4群	家庭等	飲食店
2	8月25日	今治市	7	4	0	鶏肉料理	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店
3	1月8日	新居浜市	1	1	0	フグ料理	フグ毒 (テトロドトキシン)	家庭	家庭
合計			392	304	0				

平成29年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	5月16日	八幡浜市	2	1	0	しめ鯖	アニサキス	家庭	家庭
2	1月13日	今治市	34	12	0	弁当	ノロウイルス	事業所	飲食店
3	1月22日	今治市	3	1	0	シヨウサイフグ (推定)の内臓	フグ毒 (テトロドトキシン)	家庭	家庭
4	3月29日	大洲市	19	15	0	会食・弁当	ノロウイルス	飲食店等	飲食店
合計			58	29	0				

平成28年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	9月1日	大洲市	10	5	0	会食	クワズイモ(シュウ酸カルシウム)(推定)	会食会場	飲食店
2	9月20日	不明	28	15	0	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	不明	不明
3	12月18日	大洲市	47	43	0	会食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
4	1月14日	西条市	173	85	0	餅	ノロウイルス	保育所	保育所
5	2月4日	今治市	2	2	0	フグ	フグ毒 (テトロドトキシン)	家庭	家庭
6	2月17日	東温市	39	21	0	不明	ノロウイルス	屋外	屋外
合計			299	171	0				

【松山市】

	発生件数	喫食者数	患者数	うち死者数
30年度	0	/	/	/
29年度	3	1085	90	0
28年度	3	477	126	0