

元水管第1729号
令和元年12月18日

一般社団法人 全日本釣り団体協議会
代表理事 山下 茂 殿

水産庁 資源管理部 管理調整課長

フグによる食中毒の発生防止のための注意喚起について（協力依頼）

標記について、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長より別添の通り協力依頼がありましたので、貴団体支部等を通じ、釣り上げたフグを自分で調理して喫食することや、他人へ譲渡することがないように、釣り人への注意喚起についてご協力をお願いします。



薬生食監発 1213 第 1 号
令和元年 12 月 13 日

水産庁資源管理部管理調整課長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長



ふぐによる食中毒の発生防止のための注意喚起について（協力依頼）

ふぐの衛生確保については、昭和 58 年 12 月 2 月付け環乳第 59 号環境衛生局長通知に基づき、各都道府県等において条例等を定め、ふぐによる食中毒の発生防止に努めているところですが、例年、自分で釣ったふぐを調理（自家調理）して喫食することによる重症事例や死亡事例が発生しており、本年においても死亡事例が報告されました（別紙参照）。

ふぐの自家調理は非常に危険であり、最悪の場合、死亡するおそれがあることから、ふぐによる食中毒の発生を未然に防止するため、釣り関係業界等を通じ、自家調理したふぐは喫食することのないよう、別添のとおり釣りをされる方々への注意喚起について、御協力方よろしく申し上げます。

【事例1】

発生年月日	平成 31 年 1 月 8 日
発生場所	愛媛県、家庭
原因食品	ふぐ料理(ふぐ皮の味噌汁)(推定)
フグの種類	不明
概要	知人から譲渡されたふぐを自宅で患者本人が調理、喫食し、食中毒様症状を呈した。
患者	1名
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

【事例2】

発生年月日	平成 31 年 1 月 17 日
発生場所	福山市、家庭
原因食品	ふぐのから揚げ
フグの種類	不明
概要	親族から譲渡されたふぐを調理、喫食し、食中毒様症状を呈した。
患者	1名
主な症状	口の痺れ、動悸、脱力感

【事例3】

発生年月日	平成 31 年 3 月 3 日
発生場所	福岡県、家庭
原因食品	ふぐ(肝臓)
フグの種類	不明
概要	家族が釣ってきたふぐの肝臓をゆで、喫食し、食中毒様症状を呈した。
患者	1名
主な症状	しびれ、言語障害

【事例4】

発生年月日	平成 31 年 4 月 20 日
発生場所	島根県、家庭
原因食品	ふぐの肝臓
フグの種類	不明
概要	患者自ら釣ったふぐを調理、喫食し、食中毒様症状を呈した。
患者	1名
主な症状	しびれ、めまい、頭痛、嘔吐

【事例5】

発生年月日	令和元年 5 月 15 日
発生場所	北九州市、家庭
原因食品	ふぐ
フグの種類	不明
概要	患者自ら釣ったふぐを調理、喫食し、食中毒様症状を呈した。
患者	1名
主な症状	舌や口唇のしびれ、嘔吐、手足の麻痺、呼吸困難等

【事例6】

発生年月日	令和元年 5 月 20 日
発生場所	山形県、家庭
原因食品	ふぐの味噌汁
フグの種類	コマフグ
概要	患者自ら釣ったふぐを調理、喫食し、食中毒様症状を呈した。
患者	2名
主な症状	口のしびれ、めまい、言語障害、歩行困難、血圧低下、吐き気、嘔吐

【事例7】

発生年月日	令和元年 5 月 24 日
発生場所	静岡市、家庭
原因食品	ふぐ
フグの種類	不明
概要	知人から譲り受けたふぐを調理、喫食し、食中毒様症状を呈した。
患者	1名
主な症状	口唇の痺れ、吐き気、嘔吐、四肢の筋力低下、呼吸困難及び意識消失

【事例8】

発生年月日	令和元年 5 月 28 日
発生場所	愛媛県、家庭
原因食品	ふぐのみそ汁(推定)
フグの種類	不明
概要	患者自ら釣ったふぐを調理、喫食し、食中毒様症状を呈した。
患者	1名
主な症状	口唇、舌のしびれによる発声困難

【事例9】

発生年月日	令和元年 6 月 1 日
発生場所	福山市、家庭
原因食品	ふぐの天ぷら
フグの種類	ナシフグ(推定)漁獲海域は不明
概要	家族が釣ってきたふぐを調理、喫食し、食中毒様症状を呈した。
患者	1名
主な症状	手足の痺れ、呼吸困難

【事例10】

発生年月日	令和元年 12 月 1 日
発生場所	呉市、家庭
原因食品	ふぐ
フグの種類	コモフグ(推定)
概要	患者自ら釣ったふぐを調理して喫食し、食中毒様症状を呈した。
患者	1名(死者1名)
主な症状	口周囲のしびれ、呼吸困難

ふぐによる食中毒を予防しましょう

自分で釣ったふぐ・譲ったふぐが原因で
重症事例や**死亡事例**が発生しています！！

ふぐを自ら調理することは非常に危険です。

釣ったふぐの処理は、ふぐを取り扱う資格を持つ専門の方に依頼するか、依頼できない場合は食べないでください。

人にも譲らないでください。

ルールを
守ろう！



ふぐ毒を正しく知っていますか？



ふぐの毒は、塩もみ、水にさらす、加熱などの調理では無(弱)毒化されることはありません。

ふぐの有毒部位を食べるとどうなるの？



食後20分から3時間程度の短時間で、しびれや**麻痺症状**が現れます。

麻痺症状は口唇から四肢、全身に広がり、重症の場合には呼吸困難で**死亡**することがあります。

厚生労働省HP「安全なフグを提供しましょう」もご覧ください。
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000094363.html>



厚生労働省HP「自然毒のリスクプロファイル：魚類：フグ毒」もご覧ください。
https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_01.html

