

令和2年5月18日

# お知らせ

担当部局	生活衛生課
担当者	池田・大津寄(材質)
連絡先	2677・2694

## ふぐによる食中毒が発生しました

事件の概要	令和2年5月18日(月)10時頃、倉敷市内の医療機関から倉敷市保健所へ「ふぐを家庭で調理して食べた後に、食中毒症状を呈している者が入院している。」との通報があった。 患者が新見市在住であったことから、備北保健所が調査したところ、患者の家族が釣ったふぐを、5月17日(日)17時頃、自宅で自ら調理し食べた約1時間後に呼吸困難となり、救急搬送された新見市内の医療機関から転送されていたことが判明した。 なお、患者については現在、意識がなく入院中である。
喫食者数	2名(男性 1名 女性 1名)
有症者数	1名(男性 1名 女性 0名) 年齢 60歳代
入院者数	1名(男性 1名 女性 0名)
主な症状	呼吸困難
原因施設	所在地：新見市 喫食場所：自宅
原因食品	ふぐ(種類：不明)
原因物質	テトロドトキシン(推定)
参考事項	県内の食中毒の発生状況 (1)今年(1月から本日まで)の発生状況 1件 54名(うち死者0名) (うち、ふぐによる食中毒は0件 0名)  (2)昨年(1月から12月)1年間の発生状況 13件 253名(うち死者0名) (うち、ふぐによる食中毒は0件 0名)

### 【お願い】次の事項を県民に対して啓発願います。

ふぐ中毒は、麻痺による呼吸困難を起こし、致死率が極めて高いことが特徴です。  
ふぐ中毒の原因物質であるテトロドトキシンは、ふぐの肝臓や卵巣などの内臓、ふぐの種類によっては皮、筋肉にも含まれ、調理による加熱でも分解されず、無毒になることはありません。  
ふぐの毒性は、ふぐの種類や部位(臓器等)、漁獲海域によって大きく異なるほか、季節によって毒性が著しく変化し、無毒のものが有毒になることもあります。  
また、過去にも素人がふぐを処理した際、有毒部位の除去が完全でなかったため、ふぐ中毒が起きた事例があります。  
これらのことから、ふぐの素人調理は大変危険ですので、絶対に行わないようにしてください。