

本日は、18時00分まで対応します。

令和6年11月22日

高知県健康政策部 薬務衛生課

担当者：清岡、北添

電話：088-823-9672

食中毒事例の発生について

1 概要

須崎保健所管内在住の夫婦2名が、11月17日（日）に愛媛県で釣ったフグを19日（火）に自宅で調理し、筋肉と肝臓の刺身を喫食したところ、うち1名が19日（火）に食中毒症状を呈し、高知市内の医療機関に救急搬送された。

調査の結果、当該フグは写真鑑定によりカナフグであることが推定され、当該フグの喫食から発症までの潜伏時間（約3時間）及び発症した症状、患者検体からフグ毒の有毒物質であるテトロドトキシンが検出されたことから、フグを喫食したことによる食中毒であると断定した。

2 探知

令和6年11月20日（水）10時10分頃、高知市内の医療機関から「昨夜にフグを喫食した者が早朝に救急搬送され、食中毒症状を呈している。」旨の通報が須崎保健所にあり、食中毒事件の疑いありとして調査を開始した。

3 潜伏時間及び症状

潜伏時間：約3時間

症状：口唇のしびれ、両手のしびれ、ふらつき、腹痛、嘔吐、呼吸困難 等

4 患者の状況

女性1名（60歳代）

医療機関を受診（入院治療中）

現在のところ、快方に向かっている。

5 原因施設

家庭

6 原因食品及び原因物質

原因食品：カナフグ（推定）

病因物質：ふぐ毒（テトロドトキシンなど）

7 今後の予防策

県民に対して、フグによる食中毒のリスクを啓発。

8 フグによる食中毒について

フグの食中毒は、フグの鑑別間違いや有毒部位の除去が不完全なことが原因で起こり、死亡や重症事例も多発している。自分で釣ったフグ又は知人から譲り受けたフグの素人調理は絶対に止めて下さい。また、釣ったフグを人に譲らないで下さい。

9 県内のフグによる食中毒発生状況（昭和42年以降）（本件を除く）

事件数	患者数	死者数
16	34	9

（直近の発生状況について）

平成20年8月、須崎保健所管内の家庭で自ら調理したフグを食べて食中毒症状を発症した事例が2件発生。以後なし。

10 食中毒発生状況（本件を除く。）

年次	高知県（高知市除く）		高知市		合 計	
	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
令和4年	3	22	6	17	9	39
令和5年	6	40	8	122	14	162
令和6年	8	59	7	57	15	116

【参考】

○全国のフグによる食中毒発生状況

年次	事件数	(再掲) 家庭で発生し た事件数	患者数	(再掲) 家庭で発生し た患者数	死者数	(再掲) 家庭で発生し た死者数
令和4年	10	6	11	7	1	0
令和5年	9	7	10	8	0	0

カナフグ（フグ科サバフグ属）	
分布	南日本、東シナ海、南シナ海、インド洋
特徴	体の腹面に小粒状突起があるが、背面に小棘（とげ）はない。鰓孔は黒く、背鰭の基部が黒い。
全長	1mに達する大型魚
毒成分	フグ毒テトロドトキシン
食用部位	精巣、皮、筋肉
毒性部位	肝臓、卵巣、腸

カナフグ写真（厚生労働省ホームページ：自然毒のリスクプロファイル：魚類：フグ毒）



○厚生労働省 HP（釣りをされる皆様へ）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000090748.html>

○厚生労働省 HP（安全なフグを提供しましょう）

<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）

https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_01.html

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

