提供日　令和元年１０月１日

和歌山県環境生活部県民局食品・生活衛生課食品衛生班　電話　（直通）０７３－４４１－２６２４
担　当　　坂本・梶本　　（内線）２６２３・２６２４・２６３１

食中毒の発生について

次のとおり食中毒が発生しましたので、資料提供します。

１　食中毒事件の概要

（１）発生日時　令和元年９月２７日（金）午後７時頃
（２）喫 食 者　１名
（３）有 症 者　１名（７０代男性、現在入院中ですが快方に向かっている）
（４）症　　状　麻痺、脱力感
（５）原因食品　フグ
（６）病因物質　フグ毒（テトロドトキシン）

２　発生の経緯

令和元年９月３０日（月）新宮市内の医療機関から「自ら釣ったフグを調理し、食べた後に麻痺症状を呈した患者を診察した。」との連絡が新宮保健所にありました。

同所が調査したところ、この患者は９月２６日（木）に新宮市内の港でフグを釣り、自宅へ持ち帰り調理し、翌日午後６時頃に加熱して有毒部位である肝臓や皮を食べていたことが判りました。

新宮保健所長は、フグの有毒部位を食べていること、症状がフグ毒特有のものであること、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、フグを原因とする食中毒と断定しました。

３　喫食・発生場所

家庭

～報道機関のみなさまへ～

釣りをされる方が、釣ったフグを自ら調理したことによる食中毒事例が毎年発生しています。以下について注意喚起をお願いします。

フグ毒（テトロドトキシン）は猛毒です。
素人調理でフグを食べることは絶対に止めてください。

（参考）

フグ毒（テトロドトキシン）は猛毒です。食後 20 分から 3 時間程度の短時間で中毒症状が現れ、解毒剤や有効な治療法はなく、重症の場合には呼吸困難で死亡することがあります。また、フグの毒は、加熱、塩もみ、水にさらすなどの調理により無毒化されることはありません。

食中毒発生状況（和歌山市を含む）
本年（本件を含まず）　３件　患者数　８４名
昨年同時期　１０件　患者数　１０１名

（参考）
食の安全・安心わかやま」ホームページ
○食中毒関連情報
http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/consumer/cyudoku/index.html