

～フグによる食中毒の発生について～

熊本市内において食中毒が発生しましたのでお知らせします。

1 概要

(1) 探知

平成29年11月14日（火）午前10時、熊本市内の医療機関から、熊本市保健所に「フグによる食中毒と思われる患者を診察した。」との連絡がありました。

(2) 調査

調査の結果、患者は、11月12日（日）に知人が釣った魚（フグ、カワハギ、真鯛、小あじ）を自宅で調理し、刺身を同日夕方自分以外の3名に提供、その際残った内臓を翌13日（月）18時頃、味噌汁にして自分と家族1名で食べたところ、14日（火）午前0時頃にふらつき、嘔吐、手足のしびれ等を訴え、14日（火）午前1時頃に熊本市内の医療機関を受診したことが判明しました。

フグは全て調理され、残っていなかったことから種類は特定できませんでしたが、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、患者を診察した医療機関の医師から食中毒の届出があったこと、患者の尿及び吐物からテトロドトキシンが検出されたことから、フグ毒による食中毒と断定しました。

2 患者の状況

(1) 発症日時 平成29年11月14日（火） 午前0時頃

(2) 主な症状 全身のしびれ、ろれつ不良、嘔吐

(3) 喫食者数 2名

(4) 有症者数 1名（熊本市内在住の75歳 男性）

(5) その他 患者は現在入院中。症状は快方に向かっています。

3 原因食品 11月13日（月）調理したフグ（魚種不明）の内臓入り味噌汁

4 病因物質 動物性自然毒（テトロドトキシン）

5 熊本市におけるフグによる食中毒の発生件数（過去10年間）

2件（本事例を含まない）

（内訳：平成26年2件 全て家庭での素人料理によるもの）

6 検査状況

検体内容	検体数	結果	備考
患者尿	1	テトロドトキシン検出	熊本市での検査
患者吐物	1	テトロドトキシン検出	
患者血清	1	検査中	

※平成29年11月15日現在

※検査機関：熊本市環境総合センター

【参考】

熊本市における食中毒の発生状況（ただし、本件は含まない。）

	平成29年	平成28年	平成27年	平成26年	平成25年
発生件数(件)	6	3	6	5	5
患者数(名)	71	93	126	62	67
死者数(名)	0	0	0	0	0

釣りをされる皆様へ！

- フグ毒(テトロドトキシン)は青酸カリの約千倍の毒性を持つ大変危険な自然毒です。
- フグは種類によっては身・皮・内臓に毒を持っています。そのためフグを自ら調理することは非常に危険です。最悪の場合死亡するおそれがあるので 絶対にしないでください。

※なお本件に関する取材に関しましては、本日17時15分まで対応いたします。

(お問い合わせ先)

熊本市保健所 食品保健課

課長:松永孝一

担当:東 順子

電話:096-364-3188