

素人調理は命取り！ 釣っても食べないで

～ふぐ食中毒～

危険！！

過去10年間(平成27年1月～令和6年12月末時点)に、
国内で212人がふぐ食中毒となり、**4人が死亡**しています！

ふぐの毒について

- ふぐ毒は、加熱しても水にさらしても消えません。
- 毒力の強さは、ふぐの種類および部位によって著しく異なります。



過去、広島市で発生したふぐ食中毒のほとんどが**家庭での素人調理**です！！

発生年月	患者数	症状	事件概要	発生要因
令和7年11月	3	ふらつき、舌と手足のしびれ、歩行困難等	友人宅で友人が調理した水炊き及び雑炊(ふぐの皮と骨が入ったもの)を5名で食べた。ふぐの皮と骨は過去に友人が釣り、冷凍したものであった。	家庭での素人調理
令和5年10月	1	手足のしびれ、口や舌のしびれ、ふらつき、歩行困難等	自ら釣ったふぐを家庭で捌き、刺身(身と皮)と汁物にして食べた。	家庭での素人調理
令和4年4月	1	手足のしびれ、口唇や舌のしびれ、歩行困難等	営業中に店主自らふぐを捌き、肝を茹でて自分一人で食べた。店主はふぐの調理資格を持っていなかった。	飲食店での素人調理

ふぐによる食中毒予防のために…



ふぐの素人調理は
非常に危険です。
絶対にしないで！

ふぐを釣っても、

1. 持って帰らない！
2. 食べない！
3. 人にあげない！



広島市食品安全情報センターニュースは市ホームページにも掲載しています。



状況を調査中であつたり、患者数などが変わつたりする場合があります。

—— 広島市食品安全情報センター〔広島市保健所食品保健課 ☎：241-7437〕 —— (N-25-6)

ふぐ食中毒Q&A

Q. ふぐ食中毒になると？

A. 食べてから、20分～3時間程度の短時間で、口唇・舌・手足のしびれ、めまい、脱力感、頭痛、言語障害、呼吸抑制、腹痛、下痢、嘔吐などの症状があらわれます。重症になると、意識障害、こん睡、運動麻痺、呼吸困難、低体温、血圧低下になり、死亡することもあります。

Q. 治療はできるの？

A. 現在のところ、**確実な治療法はありません**。体内に入った毒はやがて体外に排出されるので、それまでの間人工呼吸器で呼吸を補ったり、胃洗浄や尿の排出を促進したりする**対症療法がおこなわれます**。そのため、**ふぐ食中毒を疑った場合は一刻も早く医師の診察と治療を受ける必要があります**。回復した後は、後遺症が残ることはありません。しかし、免疫はできないため、ふぐ毒を摂取すれば何度でも中毒になります。

Q. ふぐにあたる人とあたらない人がいるの？

A. 肝などの有毒部位を食べて食中毒にならなかった場合、**偶然、毒のないものや毒が弱いものを食べただけです**。ふぐは個体によって毒の量が異なりますが、毒の量は外見や鮮度では全く区別が付きません。
「前回あたらなかったから、次回も大丈夫」、「ほんの一切れだから大丈夫」などということは絶対ありません。

Q. ふぐの毒は加熱や水さらしでなくなる？

A. ふぐの毒はテトロドトキシンと言い、**熱に強く、一般的な調理加熱では分解されません**。水にはあまり溶けないため、水にさらしても無毒化することはできません。

Q. ふぐの毒があるところは？ 食べられるところは？

A. ふぐの毒があるところは、ふぐの種類によって異なります。また、同じ種類のふぐであっても産地や時期、個体によって毒性が異なります。
そのため、ふぐの調理には、正しい知識と技術が必要です。