

食中毒事件発生情報 第3号

○令和3年11月に次のような食中毒事例が発表されています。

発表日	発生場所	原因施設	原因食品	病因物質	概要
11/24	宮崎県 宮崎市	居酒屋	11月12日に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ	11月12日に当該施設において提供された食事を喫食した35名中23名が下痢、腹痛、発熱を呈した。患者16名のうち4名からカンピロバクター属菌が検出されたことから、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と判断された。
11/24	三重県 四日市市	仕出し屋	11月17日に調理された弁当	ノロウイルス	11月17日に当該施設において調理された弁当を喫食した108名中43名が下痢、嘔気、嘔吐等を呈した。有症者と調理従事者の便並びに営業施設から、ノロウイルスが検出されたことから当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と判断された。

○フグ毒による食中毒事例 フグによる家庭内の食中毒が相次いで発生しています。

発表日	発生場所	フグ入手状況	原因食品	病因物質	概要
10/5	山口県 長門市	フグを捕った親族から譲り受けた	フグの刺身、フグのだし入りみそ汁(コモンフグ、サバフグ属)(推定)	フグ毒「テトロドトキシン」	10月3日18時30分頃、夫婦が自宅でフグを調理・喫食し、21時頃、口唇・四肢のしびれの発症、翌日朝4時にふらつきを発症し、6時30分に自ら消防に連絡し、搬送先病院でフグ中毒と診断された。
11/10	広島県 呉市	自ら釣った	フグ(種類不明)	フグ毒「テトロドトキシン」(推定)	11月9日の夕食として自ら釣ったフグを1名で調理・喫食したところ、翌日午前2時頃から四肢のしびれ、ふらつき、筋肉痛、吐き気を呈し、午前10時に医療機関を受診した。患者は軽症であった。



フグの毒とは

フグの毒は、テトロドトキシンと呼ばれ、その強さは青酸カリの1,000倍以上ともいわれる猛毒です。近年、釣り人等の素人によるフグの処理、調理による食中毒が発生しています。フグの毒は麻痺による呼吸困難を起こしますが、フグの毒には特效薬がなく致死率が極めて高いことが特徴です。フグの毒素は内臓や卵巣高濃度で蓄積されており、種類によって有毒部位は皮や筋肉等にも及ぶことがあります。外見が似ている種類もあり、鑑別が大変難しく専門的な知識が必要です。広島県内の飲食店等でのフグの有毒部位の除去は、フグ処理者の資格およびフグ処理施設の届出を保健所へ提出した施設のみが取り扱うことができます。

フグの素人調理は大変危険です。絶対に行わないでください!

※ 広島市食品安全情報センターニュースはホームページにも掲載しています。

広島市ホームページで [広島市食品安全情報センターニュース](#) と検索してください。

原因食品が調査中であつたり、患者数等が変わる場合があります。

広島市食品安全情報センター (広島市保健所 食品保健課) [電話: 241-7437]