

フグによる自家食中毒事故の発生について


- 1 発生年月日
令和6年4月19日（金）
- 2 発生場所
七尾市内の港に停泊した船上
- 3 発生の端緒
令和6年4月19日（金）16時ごろ、七尾市内の医療機関から「自ら調理したフグを喫食した男性が、息苦しさ等の症状を呈し緊急搬送された。フグによる食中毒と診断する。」旨、能登中部保健福祉センターへ連絡があった。
- 4 調査内容
能登中部保健福祉センターの調査では、患者本人が、自ら釣ったフグを調理し、喫食したところ、約2時間で息苦しいといった症状を呈し、医療機関に救急搬送された。
診察した医師により、「フグ」による食中毒の疑いと診断された。
調査の結果、患者が自身で調理したフグを喫食していること、呼吸困難等の症状を呈していること、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た。
- 5 患者
1名（男性1名：30代）
医療機関に入院中だが、回復傾向にある
- 6 主な症状
息苦しさ等
- 7 原因食品
フグの刺身（推定）

参考 食中毒発生状況

令和6年度（4月から本日まで本件を含む）	3件	患者	9人（うち金沢市1件	7人）
令和5年度同期	0件	患者	0人（うち金沢市0件	0人）
令和5年度通年	16件	患者	973人（うち金沢市4件	17人）

各報道機関におかれましては、県民の方への注意喚起をお願いします。

釣りをされる皆様へ

 厚生労働省

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



厚生労働省医業・生活衛生局食品監視安全課作成