

<p style="text-align: center;">尼崎市保健所記者発表資料（資料提供）</p> <p style="text-align: center;">（令和元年12月9日15時発表）</p>			
<p style="text-align: center;">月／日 （曜日）</p>	<p style="text-align: center;">担当課</p>	<p style="text-align: center;">電 話</p>	<p style="text-align: center;">発表者 （担当係長名）</p>
<p style="text-align: center;">12月9日 （月曜日）</p>	<p style="text-align: center;">尼崎市保健所 生活衛生課</p>	<p style="text-align: center;">06－ 4869－3018</p>	<p style="text-align: center;">西村 邦子 （内海 寛）</p>

食中毒の発生について

（概 要）

令和元年12月9日（月）午前11時頃、市内医療機関から「フグによる食中毒を疑う患者が12月9日（月）午前2時30分頃に緊急搬送され入院している。」との一報が尼崎市保健所にあった。

保健所で調査を行ったところ、患者は今年の夏頃に日本海側又は太平洋側で自ら釣ったフグを自宅へ持ち帰り、下処理をした後に冷凍保管していた筋肉及び肝臓部位を12月8日（日）午後7時頃に喫食していたことが判明した。

患者の喫食及び発症状況がフグ毒特有のものであること並びに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。

なお、患者は現在も入院治療中であるが、快方に向かっている。

- | | |
|--------------|------------------|
| 1 発生年月日（初発） | 令和元年12月8日（日）午後9時 |
| 2 摂食者及び有症者数 | 1人〔74才、男性、尼崎市在住〕 |
| 3 死亡者 | 0人 |
| 4 主な症状 | 麻痺、脱力感、悪心 |
| 5 原因食品 | サバフグの肝臓（推定） |
| 6 原因施設及び摂食場所 | 家庭 |
| 7 原因物質 | テトロドトキシン（フグ毒） |
| 8 潜伏時間 | 約2時間 |

本市における今年度の食中毒の発生状況（本件を含む）

発生年月日	患者数	原因食品	病因物質	原因施設	摂取場所
平成31年4月8日	24人	不明	ノロウイルス (GⅡ)	飲食店	飲食店
令和元年6月8日	15人	不明	カンピロバクター	飲食店	飲食店
令和元年12月8日	1人	サバフグの 肝臓（推定）	テトロドトキシン （フグ毒）（推定）	家庭	家庭

フグによる食中毒に気を付けましょう

- フグの食中毒のほとんどは、素人が釣ったフグを家庭で調理喫食して発生しています。フグの素人調理は絶対にやめましょう。
 - 肝臓、卵巣等の内臓は、フグの種類にかかわらず、絶対に食べてはいけません。
- ・ 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1000倍以上とも言われる猛毒です。正しく調理をしないと食中毒を起こし、時には死に至ることがあります。
 - ・ ふぐ毒は、加熱や水さらしをしても無毒化しません。
 - ・ 種類によっては皮、精巣や筋肉部位等も有毒な場合があります。
 - ・ フグの調理には正しい知識と技術が必要ですので、フグを購入したり、喫食したりする場合は、専門知識を持ったフグ処理責任者のいる「フグ処理施設届出済証」又は「みがきフグ等取扱施設届出済証」を提示した飲食店又は販売店を利用しましょう。