

平成 22 年 4 月 20 日

お 知 ら せ

課名	生活衛生課
担当	野田・小坂田
内線	2 6 7 6 ・ 2 6 9 7
直通	2 2 6 － 7 3 3 8

事 件 名	食中毒事件の発生について			
事 件 の 概 要	平成 22 年 4 月 20 日（火）12 時 40 分頃、倉敷市内の医療機関から備中保健所井笠支所へ「ふぐを家庭で調理して食べた後に、食中毒症状を呈している者を診察した。」との通報があった。 岡山県備中保健所が調査したところ、患者は 4 月 17 日（土）の昼食として、自宅で調理したふぐを食べた後、口唇のしびれなどの症状を訴え、受診し念のため入院したことが判明した。 なお、患者については翌日に退院しており、回復している。			
摂 食 者 数	1 名（男性	1 名、女性	0 名）	
患 者 数	1 名（男性	1 名、女性	0 名）	年齢 5 0 歳代
入 院 者 数	1 名（男性	1 名、女性	0 名）	年齢 5 0 歳代
患 者 発 症 年 月 日	平成 22 年 4 月 17 日（土） 12 時 30 分頃			
患 者 の 症 状	口唇のしびれ、起立困難			
原因食品を調製した場所等	所在地：岡山県浅口市 摂食場所：患者自宅			
原 因 食 品	ふぐ（種類：クサフグ（推定））			
原 因 物 質	テトロドトキシン（推定）			
参 考 事 項	1 昨年（1 月～12 月）1 年間の発生状況 13 件 366 名（うち死者 0 名） 2 今年（1 月から今回までの事件を含む）の発生状況 8 件 327 名（うち死者 0 名） 【うち岡山市 2 件 27 名（うち死者 0 名）】 【うち倉敷市 4 件 288 名（うち死者 0 名）】			

【お願い】報道の際は、次の事項を県民に対して啓発願います。

ふぐ中毒は、麻痺による呼吸困難を起こし、致死率が極めて高いことが特徴です。

ふぐ中毒の原因物質であるテトロドトキシンは、ふぐの肝臓や卵巣などの内臓、ふぐの種類によっては皮、筋肉にも含まれ、調理による加熱でも分解されず、無毒になることはありません。

ふぐの毒性は、ふぐの種類や部位（臓器等）、漁獲海域により大きく異なるほか、季節によって毒性が著しく変化し、無毒のものが有毒になることもあります。

また、過去にも、素人がふぐを処理した際、有毒部位の除去が完全でなかったため、ふぐ中毒が起きた事例があります。

これらのことから、ふぐの素人調理は大変危険ですので、絶対に行わないようにしてください。