

ふぐによる食中毒予防の啓発をお願いします！

令和7年12月23日

報道にあたりまして、食中毒の予防の観点から以下の啓発をお願いします。

(1) ふぐ毒の原因について

ふぐによる食中毒を引き起こす原因となるのが、テトロドトキシンと呼ばれる物質です。この物質は青酸カリの千倍以上の毒性を持っていて、ふぐの肝臓や卵巣などの内臓、ふぐによっては筋肉や皮にも含まれています。

(2) ふぐ毒による食中毒の症状について

初めに口唇、舌端、四肢の末端がしびれできます。続いて、頭痛、嘔吐を催し、歩行や発声が困難になります。最終的には脈拍が乱れてきて、呼吸が麻痺して死に至る場合があります。

(3) ふぐ毒の特徴について

ふぐ毒には、血清や抗生物質などの根本的な治療薬は存在しません。

また、同じ種類のふぐでも、獲れた海域、獲れた季節、雌雄によって毒量に差があると言われています。

(4) ふぐ毒による食中毒を防ぐには？

宮崎県では、ふぐの処理のための資格として「宮崎県ふぐ取扱条例」で「ふぐ処理師」を設けています。この「ふぐ処理師」の資格のない方が、正しい知識と技術を持たないままふぐの調理をすることは大変危険です。ふぐ毒による食中毒を防ぐためにも、絶対にふぐを家庭で調理しないようにしてください。

また、ふぐによる食中毒のほとんどが釣ったふぐを素人が家庭で調理して起こっています。釣ったふぐは、持ち帰らない、家庭で調理しない（食べない）、人にあげないようにしましょう。

(参考) 県内におけるふぐ毒による食中毒発生状況（過去20年間）

	件数	患者数	死者数
平成18年	1	1	1
平成19年	—	—	—
平成20年	2	4	0
平成21年	1	1	0
平成22年	1	1	0
平成23年～令和7年 (今回を除く)		発生なし	