

## 食中毒の発生について

川崎市川崎区内で食中毒が発生したので、お知らせします。

### 1 探知

令和2年12月28日（月）午前7時50分頃、本市消防局指令センターから「令和2年12月28日（月）午前3時59分に、自ら釣ったフグを自宅で調理し喫食した1名が食中毒症状を呈し、救急搬送された。」との連絡が、本市総務企画局危機管理室経由で、川崎市保健所がありました。

### 2 概要

これまでの調査から、患者がフグを喫食していること、患者の尿からフグ毒（テトロドトキシン）が検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間が同物質によるものと一致してい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、本日、川崎市保健所長が家庭内での食中毒事件と断定しました。

本市では、引き続き、調査を実施しています。

### 3 患者数

1人（患者は令和2年12月30日（水）に退院しています。）

### 4 発症日時

令和2年12月28日（月）午前1時30分頃  
（患者は令和2年12月28日（月）未明にフグ（種類不明）の白子を喫食しています。）

### 5 症状

ふらつき、ろれつ障害等

### 6 病因物質

フグ毒（テトロドトキシン）

### 7 原因施設

家庭

8 原因食品

自宅で調理し喫食したフグ（種類不明）の白子

参考：喫食メニュー

〔アジのたたき、ご飯、フグの白子〕

9 措置

自家調理であるため、措置なし

川崎市内の食中毒発生状況（本件を含みます。）

	件数	患者数	死者数
令和3年1月1日～1月5日現在※	0件	0人	0人
令和2年 同時期	1件	20人	0人
令和2年1月～令和2年12月	7件	121人	0人

※本件は令和2年12月に発生した事件のため、本欄には計上されません。

《フグ毒について》

フグの毒成分はテトロドトキシンで、毒力の強さはフグの種類及び部位によって異なります。一般に、肝臓や卵巣などの内臓の他、皮、筋肉、精巣にも含まれ、極めて強い神経毒で、死亡例も報告されています。

○潜伏機関：食後20分～3時間程度

○主な症状：痺れ、運動麻痺、重症の場合は呼吸麻痺により死亡

《予防のポイント》

○フグ毒は、熱に強いいため、通常の調理方法では無毒化できません。

○フグの判別は素人では難しい上、食用可能な部位はフグの種類によって異なるので、素人判断や素人によるふぐ取扱い、調理は危険です。

○特に卵巣、肝臓等のほとんどの内臓は、フグの種類に関わらず有毒なので、絶対に食べないでください。

川崎市健康福祉局保健所食品安全課 角

電 話 044-200-0198

F A X 044-200-3927