

令和6年2月29日
島根県薬事衛生課
0852-22-5264/6292
担当：奥嶋、細谷

フグによる食中毒の発生について

1 概要

2月28日、出雲市内の医療機関から出雲保健所に「フグ中毒の症状を呈した患者を診察した」旨の連絡がありました。

同保健所が調査したところ、2月26日に、出雲市内の飲食店「あづま」（出雲市大社町杵築西2185）が調理したフグの天ぷらを、2月27日に喫食した1グループ3名中1名が口及び手足のしびれ等の症状を呈していることが判明しました。

同保健所は、患者の喫食状況及び発症状況等から、同施設を原因とする食中毒と断定し、2月29日から4日間の営業停止処分としました。

なお、患者は入院されていましたが、既に退院しています。

2 患者

出雲市在住30歳代男性1名

【発症状況】

- 喫食日時：2月27日 17:30 フグの天ぷらを喫食
- 発症日時：2月28日 0:00
- 主な症状：口及び手足のしびれ、脱力感、嘔気

3 原因施設

屋号：あづま

営業者：石飛 弘志

所在地：出雲市大社町杵築西2185

業種：飲食店営業（一般食堂、仕出し屋、弁当屋、そうざい）

4 原因食品 フグの天ぷら（種類不明）

5 行政処分 2月29日から3月3日まで営業停止（4日間）

6 県民の皆様へ

- フグは猛毒のテトロドトキシンを持っており、種類によって有毒部位が異なります。
- 近年、釣り人などが自ら釣ったフグを処理、調理したことによる食中毒が発生しています。
- 処理には専門的な知識が必要です。素人調理は極めて危険ですのでやめましょう。

【県内（松江市を除く）の食中毒発生状況】

	発生件数（件）	患者数（人）
令和5年（1～12月）	12	73
令和6年（本件を含む）	3	480