

# ほかんけんだより



## フグによる食中毒について正しい知識を！

### フグ毒とは？

フグによる食中毒は、下のグラフに示すように全国で年間約20~30件発生しています。その主な原因物質は「**テトロドトキシン**」で、死亡事例も報告される強力な神経毒です。テトロドトキシンは**青酸カリの1000倍以上の毒力をもつ**と言われていたうえに、**解毒剤もありません**。また、「**熱に強い**」性質のため、一般的な調理では分解・除去することができません。

中毒症状は**食後20分~3時間**であらわれます。

フグは、種類によって毒の強さや毒のある部位（精巢、皮、筋肉など）が違い、同じ種類のフグでも毒の強弱に個体差があります。また、違う種類のフグでも外見がそっくりなものもあります。

さらに近年では、ショウサイフグとゴマフグの雑種が大量に見つかった事例があります。こういった交雑種は他の種類のフグでも確認されていて、親にあたるフグと同じ部位に毒があるとは限りません。

そのため、専門知識のある「**ふぐ処理師**」免許を持つ人でなければ、フグの処理（有毒部分を取り除くこと）はできません。

### フグによる中毒症状の重症度



第1段階	くちびるや舌に軽い痺れ
第2段階	軽度の運動麻痺
第3段階	全身の運動麻痺、呼吸困難
第4段階	意識消失、 <b>死亡</b>

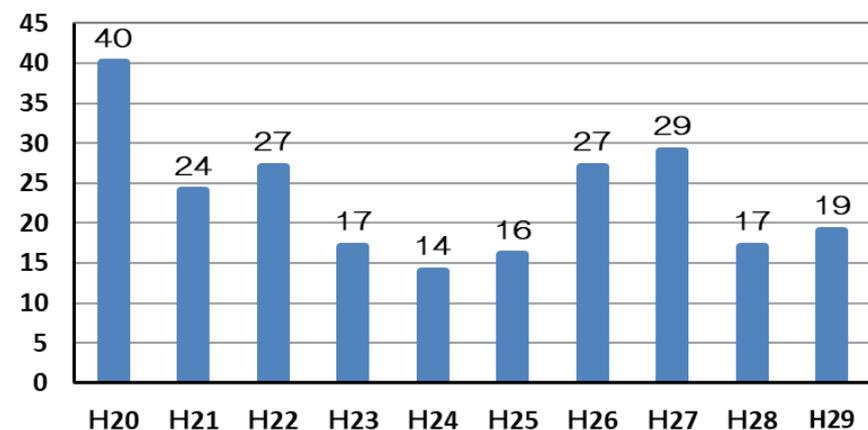
コモンフグです。  
**筋肉**しか食べられません。



トラフグです。  
**筋肉と皮と精巢**しか食べられません。



(件) フグによる食中毒発生件数(全国)



# フグによる食中毒はどうしたら防げるの？

**釣ったフグは  
食べないように  
しましょう**

フグ食中毒の大半は  
家庭での調理が原因です



**ふぐ処理師の  
免許を持つ人が  
処理したものを  
食べましょう**

**素人調理は  
やめましょう**

**有毒部位は  
食べないように  
しましょう**

すべてのフグは  
肝臓と卵巣に  
毒があります

肝臓と卵巣以外の部位  
にも毒がある種類がいます

## 福岡市でも

### 福岡市でのフグによる食中毒発生状況

福岡市でもフグによる食中毒は起きており、「知人や親族からもらった」という事例が多くなっています。

フグによる食中毒では、最悪の場合、命を落とすことになってしまいます。

フグを美味しく食べるためにも、フグの毒の危険性について正しく知り、素人調理は絶対にやめましょう。



発生年月	種名	入手先	摂食者数	発症者数
H13.11	コモンフグ	本人	1	1
H16. 7	クサフグ	知人	4	4
H16. 8	不明	不明	1	1
H16.11	ヒガンフグ	知人	2	1
H16.11	コモンフグ	本人	1	1
H19. 2	コモンフグ	鮮魚店	1	1
H23.12	ハコフグ	飲食店	1	1
H24. 9	コモンフグ	親族	1	1
H24.12	不明	知人	5	2
H26. 7	不明	親族	2	1

## 保健環境研究所では

保健環境研究所では、フグによる食中毒が疑われたとき、原因を確認するために患者さんの尿や血液、調理残品などにテトロドトキシンが含まれているかどうかの検査を行っています。

### 【検査手順】

#### ① 抽出

含まれているテトロドトキシンを有機溶媒に溶かして取り出す

#### ② 精製

不純物を取り除く

#### ③測定

高速液体クロマトグラフ質量分析計（LC-MS/MS）という分析機器で、テトロドトキシンの量を測る



抽出物を精製  
しているところ



LC-MS/MS

## 編集・発行 福岡市保健環境研究所

〒810-0065 福岡市中央区地行浜2丁目1-34  
TEL:092-831-0660 FAX:092-831-0726  
E-mail:hokanken.EB@city.fukuoka.lg.jp  
URL:<http://www.city.fukuoka.lg.jp/kankyo/hokanken/>

ホームページも是非ご覧ください

廃棄物資源化担当及び  
廃棄物処理施設担当の事務所

〒812-0051 福岡市東区箱崎ふ頭4丁目13-42  
TEL 092-642-4570 FAX 092-642-4595

