

記者発表資料

福岡県保健医療介護部	
生活衛生課 食品衛生係	
貝沼・平井	
内線	3074
ダイヤル	643-3280

次のとおり食中毒（疑い）が発生したので発表します。

1 事件の探知

令和6年3月19日（火）、北九州市から、同市内の医療機関より、ふぐを食べて食中毒様症状を呈した患者を診察したと同市保健所に届出があった旨、本県に情報提供があった。

2 概要

同市が調査したところ、3月16日（土）に釣人から譲り受けた釣ったふぐを遠賀郡の自宅で、患者本人がふぐの身、卵巣、肝臓を調理し、同日19時頃1人で喫食したところ、17日（日）0時30分頃から手足の痺れ等の食中毒様症状を呈し、北九州市の医療機関に搬送されたことが判明した。

今後、本県において、食中毒疑いとして調査を進めていく。

3 発生日時

判明分：令和6年3月17日（日）00：30頃

4 摂食者数

調査中

判明分：1名

5 症状

判明分：体の痺れ、言語障害等

6 有症者数

調査中

判明分：1名（60代男性）

3月17日に医療機関に救急搬送され、同日から入院している。
一時重篤な症状を呈したが、現在は快方に向かっている。

7 原因施設、原因食品、原因物質

（1）原因施設：調査中

（2）原因食品：調査中

（3）原因物質：調査中

8 その他

（参考）県下における食中毒の発生状況（3月19日現在。調査中の事件を除く）

区分	2024年		2023年（全体）	
	事件数	患者数	事件数	患者数
県域	4	30	22	80
北九州市	2	2	4	21
福岡市	8	149	59	667
久留米市	0	0	2	11
計	14	181	87	779

※釣ったふぐを自家調理し、喫食するとふぐ中毒となる恐れがあることから、自家調理はしないよう県として注意喚起を行っています。

ふぐによる食中毒を予防しましょう

自分で釣ったふぐ・譲ったふぐが原因で
重症事例や**死亡事例**が発生しています！！

ふぐを自ら調理することは非常に危険です。

釣ったふぐの処理は、**ふぐを取り扱う資格を持つ専門の方に依頼**するか、**依頼できない場合は食べない**でください。

人にも**譲らない**でください。

ルールを
守ろう！



ふぐ毒を正しく知っていますか？



ふぐの毒は、塩もみ、水にさらす、加熱などの調理では無(弱)毒化されることはありません。

ふぐの有毒部位を食べるとどうなるの？



食後20分から3時間程度の短時間で、しびれや**麻痺症状**が現れます。

麻痺症状は口唇から四肢、全身に広がり、重症の場合には呼吸困難で**死亡**することがあります。

厚生労働省HP「安全なフグを提供しましょう」もご覧ください。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000094363.html>



厚生労働省HP「自然毒のリスクプロファイル：魚類：フグ毒」もご覧ください。

https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_01.html

