



### 今治市における食中毒の発生について

#### 1 概要

令和8年6月15日(月)に今治市内の医療機関から今治保健所に「フグを喫食し、体のしびれ等の症状を呈している食中毒様患者1名を診察した」との連絡があった。

同保健所で調査したところ、患者は、6月13日(土)18時頃にフグの筋肉を唐揚げとして、14日(日)18時頃に残っていたフグの筋肉と卵巣を煮付として喫食しており、患者の症状がフグ毒(テトロドトキシン)によるものと一致すること、患者の尿からフグ毒が検出されたこと及び医師から届出があったことから、同保健所は、本件をフグによる食中毒と断定した。

原因食品であるフグは、患者本人が釣り、自宅にて家族が調理を行ったものであるが、調理した者はふぐ取扱者の資格を持っていなかった。

なお、患者は快方に向かっている。

#### 2 発生状況(令和8年6月16日(火)現在)

- (1) 発生日時 6月15日(月)4時頃
- (2) 喫食日時 6月13日(土)18時頃及び14日(日)18時頃
- (3) 喫食場所 家庭
- (4) 原因食品 フグ
- (5) 病因物質 フグ毒(テトロドトキシン)
- (6) 喫食者数 4名(男性1名、女性3名)※患者及び患者の家族
- (7) 発症者数 1名(70歳代男性)
- (8) 主な症状 嘔吐、手足のしびれ等
- (9) 受診者数 1名
- (10) 入院者数 0名

#### 3 注意喚起

フグによる食中毒のほとんどが、家庭における素人調理を原因とするものです。

フグ毒は猛毒で、有毒部位の喫食により死亡することもあるため、フグを自ら調理することは非常に危険です。素人調理は絶対にしないでください。

釣ったフグの処理は「ふぐ取扱者」の資格を持つ者に依頼し、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。また、無資格者が処理したフグを貰わないようにしましょう。

#### 【近年の愛媛県内におけるフグによる食中毒の発生状況】

発生日	原因施設	喫食者数	患者数	死者数	摂取場所	調理場所
R4.4.8	宇和島市	4	1	0	家庭	家庭
R4.2.19	今治市	1	1	0	家庭	家庭
R3.12.25	今治市	1	1	0	家庭	家庭
R2.2.15	今治市	2	1	0	家庭	家庭
R1.5.28	今治市	1	1	0	家庭	家庭
H31.1.8	新居浜市	1	1	0	家庭	家庭
H30.1.22	今治市	3	1	0	家庭	家庭
H29.2.4	今治市	2	2	0	家庭	家庭

## フグ毒による食中毒

### 【特 徴】

- ・テトロドトキシンによっておこる食中毒
- ・フグの種類、産地により、毒のある部位、毒力が異なる。
- ・重症例では死亡に至ることがある。

### 【原 因 食 品】

- ・フグ科魚類
- ・貝、カニ、タコの一部も同様の毒を保有するが、国内の発生事例の大半はフグ科魚類が原因である。

### 【症 状】

- ・喫食から発症までに20分から3時間くらい。
- ・中毒症状は4段階に分けられ、重症例では死亡に至る。
  - 1段階：口唇部及び舌部に軽い痺れ、指先にしびれ、歩行困難
  - 2段階：不完全運動麻痺、知覚麻痺、言語障害
  - 3段階：全身の完全麻痺
  - 4段階：意識喪失、呼吸停止、死亡

### 【予 防 法】

- ・素人調理は行わず、有資格者により適切に処理が行われたフグを入手し喫食する。
- ・塩もみ、水にさらす、加熱などの調理では毒性は失われない。

### 【参 考 事 項】

- ・フグの毒力は、同種、同産地であっても個体差がある。
- ・フグの可食種及び可食部位は、厚生労働省通知により定められている。同通知において、一般消費者に未処理のフグを販売、譲渡等を行う行為は、食品衛生法違反であるとされている。
- ・フグ中毒のほとんどは、家庭内での素人調理が原因である。

## 食中毒発生状況一覧

### 令和8年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	4月27日	西条市	23	15	0	会食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
2	6月15日	今治市	4	1	0	フグ	フグ毒(テトロドトキシン)	家庭	家庭
合計			27	16	0				

### 令和7年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	4月7日	今治市	98	39	0	会食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
2	6月20日	今治市	98	19	0	施設で調理提供された食事	サルモネラ属菌	施設	施設
3	7月2日	伊予市	120	88	0	弁当	サルモネラ属菌(O9群)	事業場等	製造所
4	11月29日	今治市	28	15	0	施設で調理提供された食事	ノロウイルス	施設	施設
5	12月30日	今治市	8	5	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
6	2月5日	今治市	63	54	0	会食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
7	3月5日	砥部町	81	42	0	弁当	ノロウイルス	事業場等	飲食店
8	3月15日	砥部町	51	26	0	会食	ノロウイルス	施設	飲食店
合計			547	288	0				

### 令和6年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	7月15日	今治市	73	13	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
2	9月24日	四国中央市	6	5	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
3	11月17日	宇和島市	38	11	0	会食	サルモネラ属菌(O7群)	飲食店	飲食店
4	1月25日	今治保健所管内	25	12	0	会食	クドア・セブテンブクタータ	飲食店	飲食店
5	2月24日	今治保健所管内	19	13	0	ヒラメの刺身	クドア・セブテンブクタータ	家庭、飲食店	飲食店
6	3月3日	新居浜市	9	4	0	会食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
7	3月31日	西条市	30	16	0	焼きガキ	ノロウイルス	イベント会場	イベント会場
合計			200	74	0				

### 【松山市】(令和8年6月16日現在)

	発件数	喫食者数	患者数	うち死者数
8年度	1	191	72	0
7年度	6	279	105	0
6年度	9	519	166	0

⚠️注意⚠️

釣ったふぐの素人調理はやめましょう！！

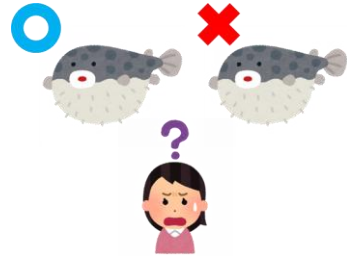
ふぐ中毒のほとんどが、家庭における素人調理が原因です。  
次のことに注意し、ふぐを安全においしく食べましょう。

⚠️ふぐの毒で死に至ることもあります。

- ・ふぐの毒はテトロドトキシンと呼ばれ、青酸カリの約1000倍の毒性がある**猛毒**です。
- ・加熱などの調理では分解されません。
- ・毒のある部分を食べてしまうと、20分から3時間程度でしびれやおう吐などの中毒症状を起し、**最悪の場合は死亡**します。
- ・テトロドトキシンに**有効な解毒剤はありません**。



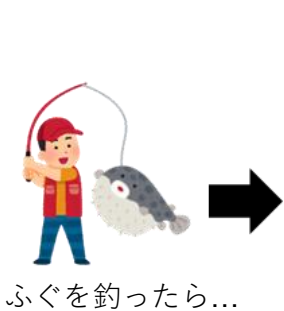
⚠️ふぐを自ら調理することは非常に危険です。



- ・ふぐの種類によって食べられる部位が異なります。
- ・専門の知識がないと、**ふぐの鑑別**は難しく、**処理**にも**高度な知識と技術**が必要です。
- ・釣ったふぐを人にあげるのもやめましょう。



⚠️釣ったふぐの調理は「ふぐ取扱者」に依頼しましょう。



⊗ **素人調理は危険なので絶対にやめましょう**



⊙ **ふぐの処理は「ふぐ取扱者」に依頼しましょう**

- ・ふぐをさばいて有毒部位を除去するには「**ふぐ取扱者**」の資格（免許）が必要です。
- ・資格がない人が処理をしたふぐを貰わないようにしましょう。