

## フグによる食中毒の予防

フグは、テトロドトキシンという猛毒をもっており、その毒は煮ても焼いてもなくなりません。

フグによる食中毒を防ぐために、素人調理はしないようにしましょう。

フグによる食中毒発生状況（昭和40年～平成21年）

発生年月日	発生場所	摂食者数	患者数	死者数	フグの種類	原因施設	摂食場所	概要
42. 12. 6	中土佐町	3	3	2	不明	飲食店	飲食店	飲食店でフグ料理を会食した3名全員が発症し、2名が死亡。調理者である経営者は自殺した。
43. 1. 26	土佐市	1	1	1	不明	不明	不明	
45. 4. 17	高知市	4	4	0	ナシフグ	水産加工場 魚介類販売店	家庭	弘化台のみりん干加工業者が摘出した卵巣を同市場内売人より購入した魚介類販売店が、患者4名に小売し、発症。
45. 12. 5	須崎市	2	2	2	アカメフグ (推定)	家庭	飲食店	魚介類出荷場で出荷しないフグをもらい、素人調理して飲食店に持ち込み、友人2人で摂食し、発症。
47. 4. 11	窪川町	3	3	1	コモンフグ	家庭	家庭	自分で釣ったフグを自宅で調理し、発症。
49. 3. 1	須崎市	2	2	1	アカメフグ	家庭	家庭	市場近くで入手したフグを自宅で調理し、発症。
52. 1. 22	高知市	4	4	0	トラフグ	飲食店	飲食店	フグ料理店の従業員が、廃棄すべき肝臓を水炊きにして摂食し、発症。
53. 3. 16	南国市	3	3	2	トラフグ	家庭	家庭	料理店で廃棄された内臓を収集した者が調理し、発症。
2. 6. 26	高知市	3	1	0	コモンフグ	家庭	家庭	友人からもらったフグを家自宅で調理し、発症。
10. 9. 23	南国市	2	2	0	不明	量販店	家庭	量販店で購入したフグを自宅で鍋料理にし、発症。
13. 1. 28	土佐清水市	2	2	0	不明	家庭	家庭	自分で釣ったフグを自宅で調理し、発症。
16. 3. 4	中村市	3	1	0	サバフグ	鮮魚店	家庭	鮮魚店で購入したフグを自宅で水炊きにして食べた3名のうち、肝臓を食した1名が発症。
16. 10. 24	高知市	2	1	0	不明	家庭	家庭	自分で釣ったフグを自宅で調理し、発症。
17. 1. 23	高知市	5	1	0	不明	家庭	家庭	高知市内沿岸で釣ったふぐを家庭で調理して食べた5名中1名が手足及び口のしびれ、吐き気、嘔吐等の食中毒症状を呈し入院した。
20. 8. 18	須崎市	5	3	0	ドクサバフグ	家庭	家庭	須崎市で釣ったフグ3匹を知人等計5名が食し、1名重体（意識不明）、2名が口唇、手足のしびれの食中毒症状を呈した。
20. 8. 18	須崎市	1	1	0	ドクサバフグ (推定)	家庭	家庭	須崎市で釣ったフグ1匹を自宅で調理し（煮付け）食したところ、口唇のしびれを訴え意識不明の重体となる。