

フグによる食中毒の発生について

本日、天草保健所から食中毒の発生について報告がありましたので、下記のとおりお知らせします。

記

1 概要

- 3月23日（月）に、熊本市内の医療機関から「フグによる食中毒の疑いで患者が入院している」と、天草保健所に連絡があった。
- 天草保健所の調査の結果、3月21日（土）18時頃に上天草市在住の方が、自ら獲ったフグを自宅で調理し、それらを親族5人で喫食した。その後、2人が、口や手のしびれ、嘔吐等の症状を呈して熊本市内の医療機関を受診。うち1人は現在も入院中であることが判明した。
- 天草保健所は、「患者の症状がフグによる食中毒の症状と一致していること」「患者の尿及び吐物からテトロドトキシンが検出されたこと」「患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと」から、本日、フグ毒による食中毒と断定した。
- なお、いずれの患者も、症状は快復に向かっている。

2 発生年月日 令和8年（2026年）3月21日（土） ※初発

3 喫食者数 1グループ 5人

4 有症者数 1グループ 2人

※うち医療機関受診者 2人。入院 2人（1人は退院済）。

患者年齢	30代	40代	50代	60代	70代	80代	90代	合計
男								
女				1			1	2
合計				1			1	2

5 主な症状 手や口のしびれ、嘔吐等

6 原因施設 家庭

7 原因食品 フグ（推定：ヒガンフグ）

8 病因物質 動物性自然毒（テトロドトキシン）

9 検査状況 患者の尿及び吐物（テトロドトキシン検出）

10 今年（令和8年（2026年）1月以降）の食中毒発生状況（今回は含まない）

	件数	患者数	昨年3月24日時点	
県所管分（熊本市を除く）	0件	0人	3件	51人
熊本市所管分	4件	68人	2件	20人
合計	4件	68人	5件	71人

家庭でのフグ処理は大変危険です！

- フグ毒（テトロドトキシン）は、青酸カリの数百倍の毒性を持つ極めて危険な毒です。
- フグの毒力は、一般に肝臓、卵巣、皮が強いとされますが、種類や部位によって著しく異なります。フグによって可食部位が異なるため、食べられるかどうかを素人が判断することは大変危険です。
- フグの毒は、加熱などの調理では、無（弱）毒化されることはありません。
- 熊本県では、営業でフグを提供する場合、条例で県知事の免許を受けた「ふぐ処理師」が、「ふぐ処理所」の登録を受けた営業施設又は「ふぐの取り扱い基準を満たした」許可施設で処理できると定めています。
- 免許を持たない方がフグを処理することは大変危険ですので、決して素人調理を行わないください。

※参考：厚生労働省ホームページ「自然毒のリスクプロファイル」
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/>

【問合せ先】

健康危機管理課 食品乳肉衛生班

担当：松本・奥田

直通：096-333-2247 内線：33168、33169