

報道機関各位

青森県健康医療福祉部保健衛生課長

食中毒の発生について

1 概要

- (1) 令和7年10月20日(月)午前9時10分頃、中南保健所に、管内の医療機関から「フグによる食中毒を疑う患者が搬送され、現在入院している。」旨の連絡があった。
- (2) 中南保健所の調査の結果、患者は、10月19日(日)の夜に麻痺及び歩行困難の症状を呈したため、医療機関に搬送され、そのまま入院していること、及び発症の前にフグを喫食していたことが判明した。
- (3) 同保健所では、医師から食中毒の届出があったこと、患者が喫食したフグの残品及び患者の尿からフグ毒であるテトロドトキシンが検出されたこと、並びに患者の臨床症状がフグ毒によるものと一致することから、フグによる食中毒と断定した。

2 発生年月日 令和7年10月19日(日)

3 喫食者数 1名

4 患者数 1名(入院中:80歳代男性)※患者は、快復傾向にある。

5 主な症状 麻痺、歩行困難、呼吸不全

6 原因施設 家庭

7 原因食品 フグ(種類不明)

8 病因物質 動物性自然毒(検査機関:青森県衛生研究所)

報道機関用提供資料 発表No. 7-4	
担当課・担当者	保健衛生課 食品衛生グループ 担当者 横山副参事
電話番号	内線 6377/6379 直通 017-734-9214
報道監	健康医療福祉部 泉谷次長(内線 6202)

＜県民への呼びかけをお願いします。＞

- ・ フグ毒のテトロドトキシンは、末梢神経に作用する神経毒で、通常、喫食後 30 分から 6 時間で発症します。
- ・ 嘔吐、しびれなどの初期症状からはじまり、歩行困難、言語障害が現れ、呼吸停止になって死に至ることもあります。
- ・ フグは、種類の鑑別が難しく、また、内臓や皮に毒性があるほか、季節による毒力の変動や個体差、地域差などがあり、食用にするためには専門的な知識と技術が必要です。素人による調理は非常に危険ですので、絶対にやめましょう。
- ・ フグを処理（肝臓や卵巣などの有毒部位を除去）する営業を行うためには、フグ処理者認定のための試験に合格しなければなりません。また、各保健所長へのフグ処理営業の届出が必要です。
- ・ フグは、届出施設で処理されたものでなければ、一般消費者に販売できません。
- ・ フグによる食中毒のほとんどは、釣ったフグを素人が家庭で調理して起こっています。釣ったフグは、家庭で調理しない、食べない、人にあげないようにしましょう。
- ・ 万一、フグによる食中毒の症状（しびれ）があらわれた時は、すぐに医療機関を受診しましょう。

＜本県でのフグによる食中毒発生状況＞

	事件数	患者数（死者数：再掲）	（青森市発生状況）	（八戸市発生状況）
昭和 51 年	1 件	1 名（1 名）		
昭和 54 年	1 件	1 名（1 名）		
昭和 59 年	1 件	3 名（1 名）		
平成 2 年	1 件	1 名（0 名）		
平成 17 年	1 件	1 名（0 名）		
平成 18 年	2 件	2 名（0 名）		
平成 22 年	1 件	1 名（0 名）		
令和 4 年	1 件	1 名（1 名）		
令和 6 年	1 件	1 件（0 名）		
令和 7 年	1 件	1 件（0 名）（本件含む）		

※平成 18 年 10 月から青森市分、平成 29 年 1 月から八戸市分を別計上

＜参考＞

食中毒発生状況

（令和 7 年 10 月 22 日現在）

	発生件数	患者数
令和 7 年 1 月～令和 7 年 10 月 22 日	4 件	72 名
令和 6 年 1 月～令和 6 年 10 月 22 日	3 件	64 名
令和 6 年 1 月～令和 6 年 12 月	5 件	69 名

本年の発生件数、患者数は、本事件を含む。