

県民の皆様へ **パリトキシン様毒による食中毒について**

熊本県内において、2013年11月に鹿児島県の宇治群島で釣ったハタ科の魚を食べたことによる食中毒が発生しました。

食中毒の原因は、パリトキシン様毒という有毒成分と思われます。
パリトキシン様毒をはじめとする有毒魚による食中毒に注意しましょう！

■パリトキシン様毒の特徴

*原因食品：アオブダイ、ハコフグ類、ウミスズメ（推定）、ハタ科マハタ属、ソウシハギ等



アオブダイ



ハコフグ

*厚生労働省ホームページ「自然毒のリスクプロファイル」より引用

*潜伏時間：12～24時間

*症状

- ・激しい筋肉痛（横紋筋融解症）が主症状で、呼吸困難、歩行困難、胸部の圧迫、麻痺、けいれんなどがおきることもあります。また、重篤な場合は死にいたることもあります。
- ・しばしば黒褐色の排尿（ミオグロビン尿症）を伴います。

●パリトキシンは、渦鞭毛藻類（うずべんもうそうるい植物性プランクトン）によって産生されアオブダイなどに食物連鎖によって蓄積されることが知られております。

■パリトキシン様毒による食中毒の発生状況

1953年5月から2012年4月までに39件、患者121人（うち死者7人）の発生の記録があります。

■有毒魚による食中毒

・有毒魚による代表的な食中毒はパリトキシン様毒の他に神経症状を主に起こすシガテラ毒やフグによる食中毒などがあります。次の点に注意をしましょう。

- 種類がわからない魚や見慣れない魚を釣った場合は食べないでください。
- フグの素人調理は絶対に行わないでください。
- 体調が悪くなったら、すぐに医療機関を受診してください。

※ 有毒魚に関する詳しい情報は、厚生労働省のホームページ「自然毒のリスクプロファイル」を参照ください。 <http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/>