

平成 23 年度 収集情報

項 目	内 容
テーマ	アオブダイ等の有毒魚に関する注意喚起
調査目的や背景	<p>平成 23 年 10 月、都内初のアオブダイ食中毒が発生した。港区内の飲食店の店員など 4 名が賄いとして、アオブダイの頭部、内臓などをカレーに調理し喫食したところ、食後 4 時間から 9 時間にかけて筋肉痛、呼吸苦などの症状を呈し、4 名全員が入院した。また、平成 23 年 11 月には、台東区内の販売店において、未処理のハコフグが一般消費者に販売されるなど、このような有毒魚が都内に流通している実態が判明した。このことから、これらの有毒魚による食中毒を防ぐために、都内の飲食店や魚介類販売業に対し、注意喚起を行う必要がある。</p>
調査結果	<p>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」によれば、アオブダイ、ハコフグ等を原因食とするパリトキシン様毒による食中毒は 1953 年から 2009 年にかけて長崎県、高知県、宮崎県等で、少なくとも 35 件の記録があり、患者総数は 115 名、そのうち 5 名が死亡している。</p> <p>1 アオブダイ</p> <p>今回食中毒の原因となったアオブダイについて調査をしたところ、その流通経路は以下のとおりであった。</p> <p>経路：宮崎市漁業協同組合→販売店（宮崎市）→飲食店（都内）</p> <p>アオブダイは、市場を通さずに直接、宮崎市内の漁協から販売店（宮崎市）を経て飲食店（都内）に納品されていた。</p> <p>飲食店は、事件当日宮崎市の販売店からアオブダイを 2 匹仕入れていたが、伝票にはブダイと記載されていたため、アオブダイを仕入れているとの認識はなかった。また、アオブダイの毒性についても、宮崎市の販売店から説明は無く認識していなかったとの供述である。</p> <p>宮崎市の販売店では、一般消費者へも、インターネットで魚を販売しており、今後同様の業態において、アオブダイなどの有毒魚が都内の一般消費者に直接販売される可能性も考えられる。</p> <p>カレー等の残品について、東京海洋大学での DNA 鑑定の結果、当該魚がアオブダイであることが確認された。</p>

	<p>また、アオブダイの有毒成分と考えられているパリトキシン、パリトキシン様毒とシガトキシンについて独立行政法人水産総合センターにて検査をしたが検出されなかった。(現在、国立医薬品食品衛生研究所において検査中)</p> <p>なお、沖縄県では、「アオブダイ」が「イラブチャー」とよばれ喫食されることが知られているが、沖縄県環境生活部によると、「イラブチャー」と本件で食中毒を起こしたブダイ科アオブダイ属アオブダイとは魚種が異なるとのことであった。沖縄県で「イラブチャー」として喫食される魚種は10種類以上あり、主な魚種はブダイ科アオブダイ属ナンヨウブダイ、ブダイ科アオブダイ属ヒブダイ、ブダイ科イロブダイ属イロブダイとのことであった。</p> <p>2 ハコフグ</p> <p>台東区内の販売店では、10月17日から31日にかけて、ハコフグ11匹から14匹程度を一般消費者に販売していた。</p> <p>当該ハコフグは、台東区内の販売店の営業担当が、ふぐ調理師に無断で築地市場から仕入れ、店頭にて販売していたものであった。営業担当は未処理のハコフグの販売が禁止されていることは認識していたが、弱毒と考え、独自の判断で販売していた。</p> <p>なお、インターネットの情報によると、ハコフグの肝臓は長崎県では漁師料理として、みそ焼きなどで喫食されている。</p>
対象業種	魚介類販売業、飲食店営業
今後の取組の方向性	<ul style="list-style-type: none"> ・ホームページでの注意喚起 ・飲食店営業などへの監視指導時の注意喚起 ・厚生省通知「アオブダイの取扱いについて」(平成9年10月7日付衛乳第281号)の周知徹底
添付資料	<ul style="list-style-type: none"> ・「アオブダイの取扱いについて」(平成9年10月7日付衛乳第281号厚生省通知) ・「自然毒のリスクプロファイル：魚類：パリトキシン様毒」(厚生労働省ホームページより) ・「除毒されていないふぐ(ハコフグ)の販売について」(平成23年11月1日報道発表資料) ・「毒魚ソウシハギに注意!!」他(横浜市磯子区、横浜フィッシングピアーズ、鳥取県水産試験場ホームページより)