

緊急食品衛生情報

令和3年9月1日号

大津市保健所

真アジに「フグ」が

混入している事例が発生しています

スーパーで小分け販売した真アジに「フグ」が混入する事例が発生しました。「フグ」を誤って食べてしまうと、フグ毒による重篤な食中毒が発生する危険性がありますので注意してください。

※フグの毒は塩もみ、水にさらす、加熱などの調理では無毒化されません。

●中毒発生状況

毎年30件程度発生し、そのうち数名程度死亡します。死亡率が高く、日本で起こる食中毒死亡者の過半数を占めます。

●中毒症状

食後20分から3時間程度の短時間でしびれや麻痺症状が現れます。麻痺症状は口唇から四肢、全身に広がり、重症な場合には呼吸困難により死亡することがあります。

販売する魚介類に「フグ」が混入していないか選別、検品を徹底するとともに、種類不明の魚介類は販売しないようにしてください。

適切に処理した「フグ」でなければ、食品として一般消費者に販売することは、「滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例」で禁止されています。

<お問い合わせ先>
大津市保健所 衛生課 食品指導係

電話:077-522-8427
FAX:077-522-7373
e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp