

緊急食品衛生情報

令和4年4月22日号

大津市保健所

「未処理ふぐ」の

同梱・販売事例が発生しています

一般消費者に詰め合わせ鮮魚を販売する際に「未処理のふぐ」を同梱・販売する事例が確認されました。適切な処理を行っていない「ふぐ」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。

※ふぐの毒は塩もみ、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。

受入から出荷までふぐ調理師による管理監督を徹底し、販売する魚介類に「未処理のふぐ」が混入しないよう適切な取り扱いを行うようお願いいたします。

適切に処理した「ふぐ」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