

緊急食品衛生情報

令和6年12月5日号

大津市保健所

有毒部位未処理サバフグの 販売事例が発生！

この度、愛知県内で未処理のサバフグを一般消費者に店頭販売した事例が発生しました。

ふぐの有毒部位を誤って食べると食中毒が発生し、重篤な場合、呼吸困難により死亡することもあります。

「滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例」により、有毒部位が除去等されていない未処理のフグを食品として、一般消費者に販売することは禁止されていますので、ご注意ください。

また、事業者間で未処理のフグを取引きする際には、販売先が同条例に基づき提供可能な事業者であるかご確認ください。

【滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例】(抜粋)

ふぐは、処理したものでなければ、食品として販売(不特定または多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。)に供してはならない。ただし、次に掲げる者に販売する場合は、この限りでない。

- (1) ふぐ処理者
 - (2) 営業者※
 - (3) 食品衛生法第55条第1項の許可を受けた魚介類販売業者または魚介類競り売り営業者
- ※営業者とは、知事に届け出たふぐ処理施設を経営する者をいう。

●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。

<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