

食 品 衛 生 情 報

令和7年9月29日号

大津市保健所

ふぐによる食中毒が発生！

令和7年9月18日に大阪府内の一般消費者の家族が釣ったふぐを調理し食べたことによる食中毒事例が発生しました。

ふぐの取扱いに十分注意してください

(ふぐ処理施設を経営する場合、あらかじめ、保健所へ届出が必要です)

ふぐの取扱いは、「滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例」により規制されています。

ふぐ処理者は、ふぐの処理に関する知識の修得および技術の向上に努めなければならない(第9条第3項)

営業者は、ふぐ処理者またはふぐ処理者の立会いの下にその指示を受けてふぐの処理を行う者でなければ、ふぐの処理を行わせてはならない(第17条第1項)

☆ふぐの取扱いについて、もう一度確認しましょう☆

1 取扱うふぐの種類、名称、漁獲海域及び可食部位を確認しましょう

ふぐの種類別の呼称については、古くから地方名が多く用いられ、同一呼称のものであっても標準和名では全く別の種類のものであることが見受けられるので、注意が必要です。

2 有毒部位の除去等の処理にあたっては、次の点に留意してください

(1) 除去した卵巣、肝臓等の有毒部位は、他の食品又は廃棄物に混入しないよう施設できる専用の不浸透性の容器に保管し、塩蔵処理の原料となるものを除き、焼却等により確実に処分する。

(2) 除去処理に用いた包丁、まな板等の器具は、処理作業中であっても、必要に応じ、水で十分洗浄する。

(3) 凍結したふぐを使用する場合は、凍結及び解凍に伴うふぐ毒の有毒部位から筋肉部への移行残留を防止する。

<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