

フグの混入にご注意！



平成24年度、量販店で販売されていたカタクチイワシやしらす等の小魚パックにフグの稚魚が混入する事例が県内で4件あり、うち3件は横浜市内の量販店で発生したものでした。また、本年も他自治体において同様の事例が発生し、消費者に販売されていたため、食品衛生法違反となりました。



☝ 混入していたフグの稚魚【7cm】(クロサバフグ)
※写真以外のフグも混入する可能性があります。
写真のフグは1例です。



フグは食べたら危ないの？

フグは内臓・皮膚・血液・筋肉の全部または一部にテトロドトキシンという毒を持っていることがあり、食べると中毒症状をおこす可能性があります。フグにより有毒部位が異なることから、フグを調理する場合、ふぐ営業の認証を受けた場所で「ふぐ包丁師免許証」をもつ専属の「ふぐ包丁師」のみ調理、提供を行うことができます。

【フグ毒の中毒症状】

食後20分から3時間程度の短時間で症状が現れます。始めは口や指先の痺れが現れ、頭痛や腹痛を伴うこともあります。その後、運動麻痺が起り、重症の場合には呼吸困難で死亡することもあります。



フグの混入を防ぐには！

- ★イワシやしらす等の小魚を盛付けする際は目視検品をしっかりと行いましょう。さらに店頭で並べる前に複数の従業員でチェックするようにしましょう。
- ★フグの判別は難しいので、見た目の異なる魚を発見した場合には、安全のため除去しましょう。



フグの稚魚でも毒がある場合があり、小さいから安全とは限りません!!