

## ふぐによる食中毒について

- ふぐは、体内にテトロドトキシンと呼ばれる猛毒を持っています。
- 日本では毎年、不適切な処理により、ふぐによる食中毒が発生し、死亡例も報告されています。また、多くが一般家庭において発生しています。
- ふぐ毒は、ほとんどのふぐの肝臓や卵巣に含まれている他、種類によっては皮、筋肉、精巣にも含まれるため、食用にするためには、専門的な知識と、除毒の技術が必要です。

### ふぐ毒の性質

ふぐの毒は、塩もみ、水にさらす、加熱などの調理では、無（弱）毒化されることはありません。

また、ふぐ毒は、無味・無臭のため、毒の有無は見た目や味ではわかりません。

### ふぐ食中毒の症状

食後 20 分から 3 時間程度の短時間で、痺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、重症の場合には呼吸困難で死亡することがあります。

### ふぐを原因とする食中毒発生状況（全国）

	発生件数	患者数	死者数
2020 年（速報値）	18	24	1
2019 年	15	18	1
2018 年	14	19	0

※三重県（平成元年～）

件数 7 件（本件含む）

患者数 9 名

死者数 2 名（平成 4、14 年）

### ふぐの規制について

- 厚生労働省の通知において、適切な処理により食用とできるふぐの種類及び部位<sup>(※)</sup>が定められています。また、有毒部位が除去されていない未処理のふぐを一般消費者に販売することも禁止されています。

※種類 2 種類（一部漁獲海域の限定あり）

部位 筋肉、皮、精巣（皮、精巣は種類によっては禁止）

※筋肉には骨を、皮にはヒレを含みます。

- 三重県内の飲食店等でふぐを取り扱う（食用にする目的でふぐの有毒部位を除去すること）には、保健所への「ふぐ取扱施設」の届出と「ふぐ取扱者」の資格を有する者の設置が必要です。

### ヒガンフグ

可食部位 筋肉

大きさ 全長約 35cm になる中型種

特徴 皮膚に小さいイボ上の突起が分布  
茶褐色の地色の黒褐色の斑紋

