

魚介類販売業の方へ

小魚類の販売の際にはフグの混入にご注意ください！

最近、スーパー等で販売した小魚のパック詰めには有毒フグの幼魚が混入していた、という事例が他自治体で発生しております。

有毒部位を除去していないフグを一般消費者に販売すると、命に係わる重篤な食中毒を引き起こす危険性があります。小魚類の出荷やパック詰めの際には、フグ等の有毒魚が混入していないか、確認の徹底をお願いいたします。

- ・ イワシ、ハタハタ、小ダイ、豆アジなど小さい魚を仕入れて、小分けする場合は、フグ等有毒魚類が混入していないことを十分に確認しましょう。
- ・ 確認作業は、複数の人で行いましょう。
- ・ フグ等有毒魚や種類のわからない魚を発見したときは、しっかり選別・除去しましょう。

【参考】小ダイのトロ箱にフグが混入しているところ



拡大

(写真提供 福岡市)

※フグ毒はテトロドトキシンという神経毒で、青酸カリの約 1000 倍の強さがあると言われており、誤って摂取すると最悪の場合、死に至ります。

※未処理のフグを一般消費者に販売した場合、食品衛生法第 6 条違反で処分されることがあります。