

水産加工品や小魚類の小分け販売の際には 「フグ」の混入にご注意ください

- 最近、有毒魚であるフグが混入した「しらす干し」が販売される事例が、札幌市内を含め全国的に多数発生しています。
- 有毒部位を除去していないフグを喫食すると、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。

- ・水産加工品（しらす干し、ちりめんじゃこ、煮干し等）や小型の魚（豆アジ、ハタハタ、イワシ等）を仕入れ、トレーパックなどに小分け販売する場合は、確認してフグ稚魚等の有毒魚を取り除きましょう。
- ・必要に応じて、確認を複数人で行う、複数回行うなどして、確実に除去できるようにしましょう。
- ・誤って販売してしまった場合は、すぐに保健所に連絡してください。また、迅速な対応を行えるよう、購入者への注意喚起や回収の方法をあらかじめ決めておきましょう。



しらす干しに混入していたフグと思われる魚（稚魚）（撮影：札幌市）

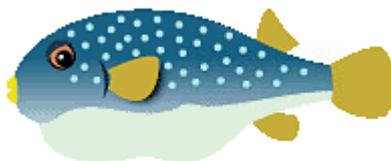
- ※しらす干し約10キログラムあたりに1匹の割合でフグの稚魚が混入していると言われています。
- ※中型の魚の口の中からフグが見つかった事例もあります。
- ※しらす干しに混入したごく小型のフグ稚魚による食中毒事例はこれまでありませんが、毒がないとは言いきれないため、稚魚であってもフグは食べないでください。

Q ふぐの毒とは？

「テトロドトキシン」という非常に強力な神経毒で、ふぐの部位によって含まれる毒の濃度が違い、わずか数g食べただけでも死に至る場合があるとされています。

卵巣、肝臓は特に毒性が強く、種類によっては、筋肉（骨を含む。）、皮（ヒレを含む。）、精巣などにも毒があります。また、魚体全てが有毒なふぐもいます。

熱に強く、煮る・焼くなどの調理では毒性はなくなりません。



Q 主な症状は？

食後20分から遅くとも3時間までに口唇や舌のしびれが起こります。

その後、頭痛、腹痛、吐き気、おう吐、歩行・起立困難、言語障害、呼吸困難などの症状があらわれ、重症の場合は8時間以内に死亡します。

<（参考）最近の水産加工品・小魚へのフグ混入事例（令和5年度）>

○札幌市内

発生時期	発生場所	内容
令和5年11月	北区内スーパー	小分けしたしらす干しにフグ稚魚（約3cm）が混入
令和5年11月	清田区内スーパー	小分けしたしらす干しにフグ稚魚（約2cm）が混入
令和6年2月	北区内スーパー	小分けしたしらす干しにフグ稚魚（約1cm）が混入

○全国（一例）

発生時期	発生場所	内容
令和5年5月	神奈川県内スーパー	釜揚げしらすにフグ（2cm）が混入
令和5年5月	横須賀市内スーパー	まあじ（豆）にフグ（3cm）が混入
令和5年5月	山口県内販売店	煮干し魚介類にフグ（5cm）が混入
令和5年8月	相模原市内スーパー	ちりめん（魚）にフグが混入
令和5年8月	岐阜県内スーパー	小あじにフグ（8cm）が混入

※これらの事例で健康被害は発生していません。