

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R6.12.16）」

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第227号 令和6年12月16日

ふぐによる食中毒に注意しましょう！

ふぐによる食中毒はふぐの体内に含まれるテトロドトキシン（TTX）が主な原因であり、日本においては毎年、ふぐによる食中毒が発生し、死亡例も報告されています。

釣ったふぐ、知人から譲り受けたふぐをふぐ処理者の資格を持たない方が調理する素人調理により、毎年、食中毒が発生しています。

実際に、ふぐによる食中毒の多くが、自分で釣ったふぐを自分で調理したものです。

同じように、ふぐを釣った人からふぐを譲り受け、自分で調理して食中毒になった方もいます。

また、自分で釣ったふぐをふぐ処理者の資格を持った人がいない飲食店に持ち込んで調理してもらい、食中毒になった事例もあります。

食中毒による死亡例もありますので、釣ったふぐ、知人から譲り受けたふぐは絶対に調理しないで下さい。また、他人に譲らないでください。

（参考）ふぐ中毒の症状

食後 20 分から 3 時間程度の短時間でしび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。ふぐ中毒には特効薬はなく、死亡率が高く、日本で起こる食中毒死亡者の過半を占めています。

詳しくは、下記をご覧ください。

◆釣りをされる皆様へ（厚生労働省公式ホームページ）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000090748.html>

◆安全なフグを提供しましょう（厚生労働省公式ホームページ）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000094363.html>

○添付ファイル（PDF）を開くには AcrobatReader が必要です
お持ちでない場合は、以下よりダウンロードしてください。

<http://www.adobe.com/jp/products/acrobat/readstep2.html>

○メールマガジンのバックナンバーはこちら

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/1364.html>

○配信中止・配信先変更

<mailto:c11222@pref.gifu.lg.jp> までお知らせください。

[ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン]

編集・発行：岐阜県健康福祉部生活衛生課

〒500-8570 岐阜県岐阜市藪田南 2-1-1

電話：058-272-8284 FAX：058-278-2627

E-mail：c11222@pref.gifu.lg.jp
