



TOHO Lab News

東邦微研ニュース

フグ中毒防止について

11月に入って寒くなり鍋料理がおいしい季節がやってきました。

鍋料理の代表格『フグ』の旬は、秋の彼岸から春の彼岸までと言われ、まさにこれからが最も美味しい時期となります。

また、フグは、猛毒（フグ毒：テトロドトキシン）を有していることが広く知られています。フグ毒の中毒症状は、食後20分から3時間程度で現れ、重症の場合には呼吸困難により死亡することがあるとても危険な物質です。

フグによる食中毒は、毎年全国で20～30件程度発生しており死者も出ています。

フグによる食中毒発生状況（全国）

年次	H23	H24	H25	H26	H27
事件数	17件	14件	16件	27件	29件
患者数	21人	18人	21人	33人	46人
死者	1人			1人	1人

フグの取扱いについては十分な注意が必要であり、これからの季節、下記のことには注意してフグによる食中毒を防止しましょう。

飲食店や販売店でフグを取り扱う場合

- ・フグを処理する場合は、「フグ処理責任者（フグ処理責任者養成講習会受講者等）」を必ず置き、「フグ営業施設許可申請届」を届出なければなりません。
- ・一般消費者にフグを販売する場合、可食部に限り未処理のフグや肝臓（キモ）等の有毒部位は客の求めがあっても絶対に提供してはいけません。
- ・卵巣（マコ）や肝臓（キモ）など有毒部位の除去は確実にを行い、すべて専用の廃棄物容器に収納し、焼却等により確実に廃棄しなければなりません。
- ・「みがきフグ」やフグ加工品等は、表示で原料フグの種類が明らかなもののみを扱うこと。

一般の方の場合

フグは、食用可能なフグと有毒なフグが似ているものがあり、きのご類と同様、素人目で判断することは非常に危険です。

フグ食中毒の多くは、釣り人や素人による家庭料理が原因となっています。

素人判断はせず、ふぐ販売営業許可証を掲示した飲食店、販売店を利用して安全なフグを楽しみましょう。

検査内容、お見積りなど、お気軽に営業部までお問い合わせ下さい。

株式会社 東邦微生物病研究所

〒556-0001 大阪府大阪市浪速区下寺3-11-14 担当：営業部
TEL：06-6648-7157 FAX：06-6636-9266
E-Mail：toholab@toholab.co.jp HP：<http://www.toholab.co.jp>
フリーメールアドレス(G-MailやYahoo mail等)には、社内セキュリティにより返信できません。
発信アドレスは、所属機関やプロバイダーのメールアドレスをご使用ください。
TOHO Biological Laboratories Co.,Ltd. ISO9001認証取得



■許認可・登録

- ・登録衛生検査所（微生物）
- ・建築物飲料水水質検査業
- ・環境計量証明事業登録
- ・厚生労働省登録水質検査機関
- ・温泉成分分析機関
- ・食品衛生登録検査機関