



フグによる食中毒の防止について

フグには、テトロドトキシンという猛毒があり、摂取すると死に至ることもあります。

フグに関する正しい知識をもち、食中毒を防ぎましょう。

自家調理は絶対にやめましょう！

- ・フグの判別は素人では難しい上、食用可能な部位はフグの種類によって異なります。フグの種類によっては、皮や筋肉にも毒が含まれます。素人によるフグの取扱いや調理は大変危険です！
- ・フグ毒は、煮たり焼いたりの調理では無くなりません。
- ・フグの毒性は個体差が大きいことが知られています。これまで、自分で釣ったフグを食べて大丈夫だったからといって、これからは安全とは限りません！



フグ毒の症状

- ・食後 20分～3時間で唇や舌先のしびれ、麻痺症状が現れます。麻痺症状は、四肢、全身と広がり、重傷の場合は呼吸困難で死亡することがあります。



<もしもしびれてしまったら>

- ・治療は一刻を争います。フグを食べてしびれが始まったと思ったら、直ちに医療機関に行き「フグを食べた」ことを告げ、救急治療を受けましょう

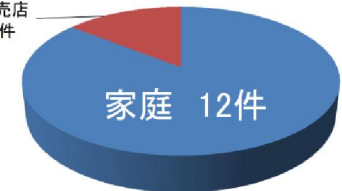
適正に処理されたフグを食べましょう。

- ・有毒部位が除去されていないフグを消費者に販売することは、食品衛生法で禁止されています。
- ・本県では、フグの処理は「ふぐ処理師」という資格者又はその立会いの下で、適正に行うよう条例で規制しています。
(ふぐ処理師でない人は、「販売するためにフグの処理を行ってはならない」と定められています。)
- ・県内でふぐ処理師の免許をもっている人は、約7,000人います。



フグによる食中毒の発生原因施設
(平成24年:全国)

販売店
2件



フグによる食中毒のほとんどは、釣りや譲り受けにより入手したフグを自家調理して食べたことが原因です！



一口メモ

- ・フグの毒「テトロドトキシン」の毒力は、青酸カリの約1,000倍の強さがあります。
- ・フグの毒に対する抵抗性や免疫性を獲得することはできません。
- ・山口県では、平成11年以降、死亡事例はありませんが、全国では例年、フグによる食中毒で重症・死亡事例が発生しています。

**フグの自家調理は大変危険です！絶対にやめましょう！
特に肝臓(きも)や卵巣などの内臓は、決して食べてはいけません！**

<県内での食中毒発生事例：平成24年>

家族が釣ったフグを自宅で調理して食べ、唇と舌がしびれる食中毒となった。

食品添加物の安全性

食品衛生法では、人が一生のあいだ口にしても健康被害が生じないように、添加物の成分や使用量について、厳しく規制しています。

食品添加物の使用基準は、様々な科学的実験を基に、国際的な機関が無毒と確かめた量（無毒性量：NOAEL）の通常1/100の量を、人が一生食べ続けても安全な量（一日摂取許容量：ADI）とし、食習慣などから、さらにこの量より少なくなるように定められています。

<食品添加物の摂取状況>

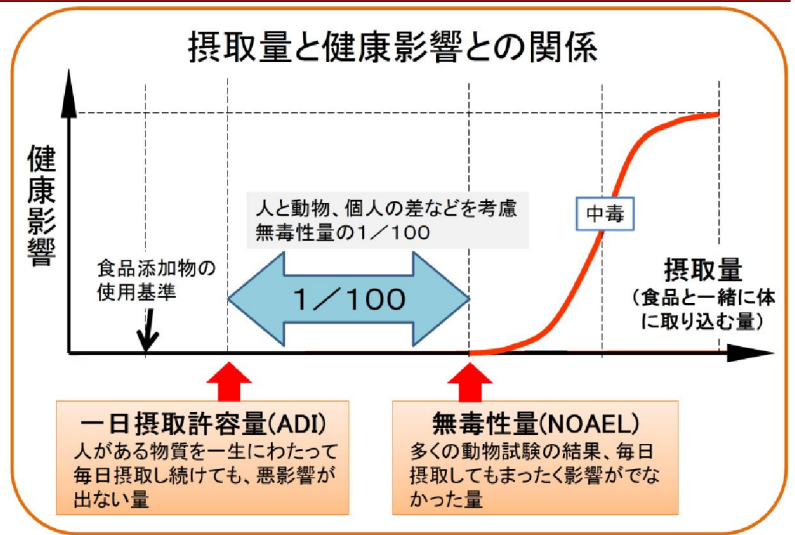
厚生労働省は、食品添加物を日常生活の中でどのくらい摂取しているかを調査しています。

平成24年度は、保存料10物質、着色料14物質を調査し、摂取量はADに対して非常に少ないという結果でした

調査結果（抜すい）

食品添加物	ADI (mg/kg体重/日)	一日摂取量のADに対する割合（年齢層別）				
		1～6歳 (体重16kg)	7～14歳 (体重36.5kg)	15～19歳 (体重56.5kg)	20歳以上 (体重58.6kg)	全員 (体重50kg)
ソルビン酸 (保存料)	25mg	0.894%	0.515%	0.386%	0.406%	0.411%
食用赤色3号 (着色料)	0.1mg	0.152%	0.092%	0.069%	0.070%	0.079%

その他の品目の調査結果については、厚生労働省のホームページをご確認ください。



やまぐち食の安心・安全メール

食の安心・安全に関する様々な情報をお届けするメールマガジンを配信しています。携帯電話のアドレスも登録可能です。

登録方法

- 【件名】メール配信希望
- 【本文】居住地域(市町の名称)、年齢区分(年代)、性別
- 【送信先】yamaguchi-syoku@pref.yamaguchi.lg.jp
(右のQRコードをご利用ください)



登録は無料ですが、通信に要する費用は、ご利用される方の負担となります。

メールが届かない場合は、迷惑メールフィルタリング機能をご確認ください。

詳しくは、食の安心総合情報ホームページをご覧ください。
(<http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a15300/syoku/index.htm>)

やまぐち食の安心情報

検索

過去の配信内容（平成26年1月28日配信）

食の豆知識：ゴボウ

- ・薬草として中国から伝来
- ・繊維質が多いため、便秘予防に効果あり
- ・アクが強く、空気に触れると変色する（アクの主成分：ポリフェノール）
切ったらすぐに酢水につけると変色を防げる。
- ・皮付近に旨みがある
調理時は皮をタワシで洗うか、包丁の背で軽くそぎ落とす程度にするとよい。
- ・乾燥すると固くなり、旨みや香りを損なう
泥つきゴボウは新聞紙でくるみ、冷暗所で保管するとよい

チョウセンアサガオの誤食に注意

- ・自宅に自生していたチョウセンアサガオの根をゴボウと間違えて自家調理し、食中毒が発生した事例あり