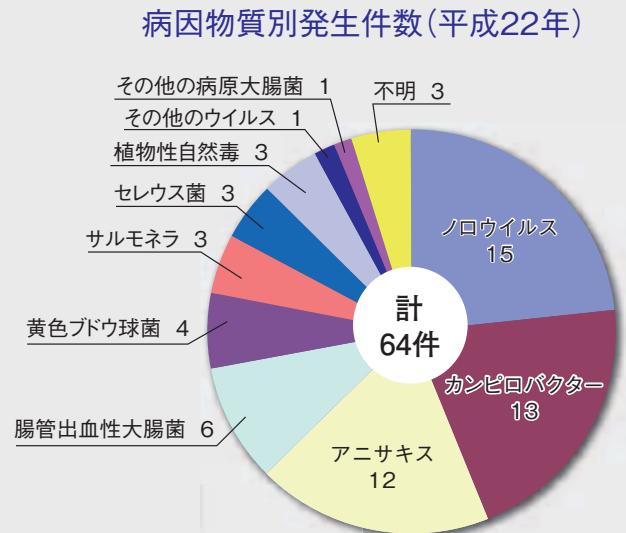
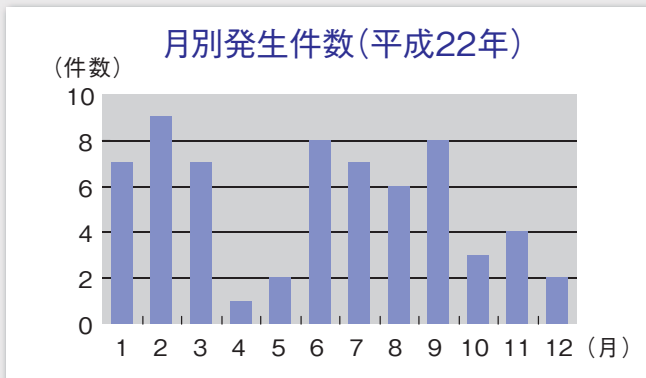
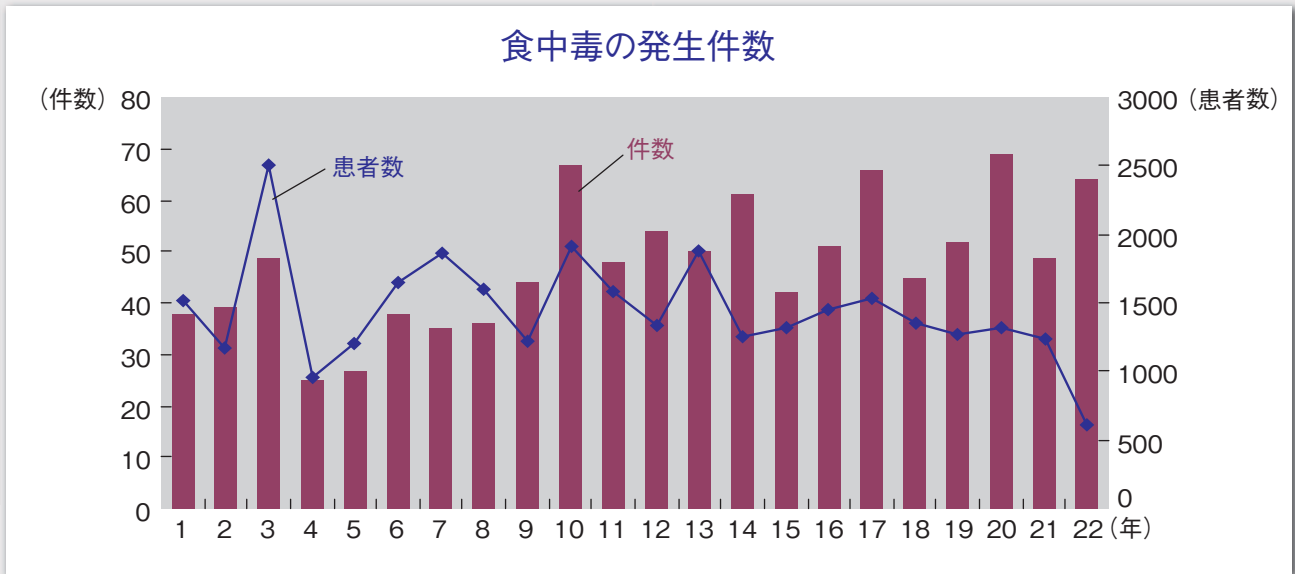


食中毒

発生状況

(グラフの数値は神奈川県及び県内の保健所設置市の平成22年のデータを集計したものです。)



夏季にはカンピロバクターやアニサキスによる食中毒が、冬季にはノロウイルスによる食中毒が多く発生しました。

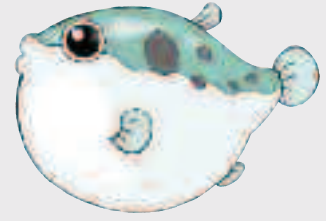


知っておきたいふぐの話

ふぐは、日本の伝統的な食文化の一つとして古来から食べられており、近年では、加工処理された製品がスーパーマーケット等で販売されるなど、身近な食品としても親しまれています。

一方で、「ふぐは食いたし 命は惜しし」と江戸時代に詠まれているように、強い毒をもつことも昔から広く知られています。

そこで、今回はふぐによる食中毒の発生状況や食品としてのふぐの規制などについてご紹介します。



ふぐ毒とは・・・

ふぐ毒は卵巣や肝臓などに含まれるテトロドトキシンと呼ばれる物質で、その毒性は青酸カリの1,000倍ともいわれる猛毒です。

テトロドトキシンは熱に強いため、加熱調理しても無毒にはなりません。

ふぐ毒による食中毒の症状は、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、その症状は口唇から手足、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。

ふぐ毒、
怖いですねー!

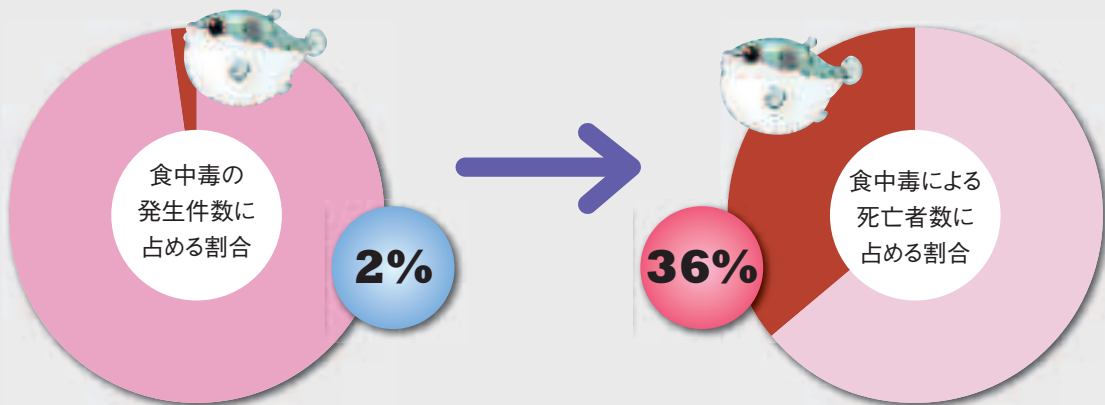


ふぐによる食中毒の発生状況

ふぐによる食中毒は、全国で毎年30～40件程度発生しており、この10年間では合計332件発生しています。この数は、食中毒全体の発生件数に占める割合としては約2%です。

一方、この10年間に食中毒で死亡した人は合計61名で、そのうちふぐによる食中毒が22名となっており、死亡した人の数に占める割合では、約36%と他の食中毒に比べ死亡に至る確率が非常に高いのが特徴です。

最近10年間の食中毒にふぐによる食中毒が占める割合



他の食中毒と比較
してみると一目瞭然ね!

過去10年間の主な食中毒の原因物質別の発生件数に占める割合と死亡者数に占める割合（全国）

原因物質	件数 (%)	死亡者数 (%)
ふぐ毒	2.1	36.1
カンピロバクター	29.4	0
ノロウイルス	19.0	0
サルモネラ	15.5	11.5



国内の最近の食中毒事例

事例 1

【平成20年5月】
関西地方で、釣った
ふぐを自宅で調理して
食べた人が死亡しま
した。



事例 2

【平成21年1月】
東北地方の飲食店が、
不適切な処理方法で有
毒部位を提供した結果、
食中毒が発生しました。



これらの事例のように、ふぐによる食中毒のほとんどは、ふぐを取り扱うために必要な知識や技術がない人が、素人判断でふぐの調理や処理を行い、有毒な部位を食べてしまったことが原因となっています。

神奈川県内では、最近10年間でふぐによる食中毒が3件発生していますが、死亡した人はいませんでした。なお、この3件の原因は、全て自分で釣ったふぐの自家調理によるものです。

食用ふぐの種類

現在、適切な処理をすることにより食用にすることが認められているふぐは、漁獲海域が限定されているナシフグを含めると22種類あります。ここでは、そのうちの主なものを紹介します。

トラフグ



大きいものでは80cmを超える大型種
食用ふぐでは最も高級とされる。

マフグ



体長50cm程度の中型種
体色や斑紋は成長とともに著しく変化する。

ヒガンフグ



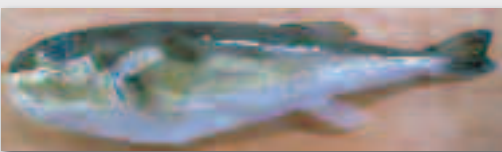
体長35cm程度の中型種
岩手県越喜来湾及び釜石湾並びに宮城県雄勝湾
で漁獲されたものは食用にすることができない。

ショウサイフグ



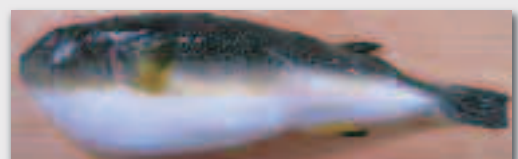
体長35cm程度の中型種
関東周辺では釣りの対象魚にもなっている。

シロサバフグ



干物やちり材料などの加工製品に利用されることが
多い種類。なお、外観は似ているが、筋肉を含め
て全ての部位に毒を持つドクサバフグという種類も
いるので注意が必要。

ゴマフグ



体長40cm程度の中型種
日本海に比較的多い。

ふぐは食品衛生法で規制されているの？

食品衛生法では、適切な除毒処理をされていないふぐや食用と認められていないふぐなどは、有毒な食品であるため、販売等することを禁止しています。

しかしながら、ふぐの調理や販売に関して、施設や資格の要件などについて全国で統一された規制はありません。

このようなことから、ふぐの取扱いに関しては、従来から、各自治体が独自に条例や要綱などを定めて、ふぐによる食中毒の発生を防止しています。

厚生省（現厚生労働省）は昭和58年に、ふぐの流通の広域化や需要の増大を踏まえ、「フグの衛生確保について」として、適切な処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるふぐの種類及び部位やふぐ処理時の遵守事項などについて通知しています。

食べられる部位と食べられない部位

適切な処理により食用にすることが認められているふぐでも、種類によって食用にできる部位が異なります。例えば、前のページで紹介したふぐの可食（食べられる）部位と不可食（食べられない）部位は下の表のとおりです。

なお、肝臓や卵巣などの部位は、ふぐの種類にかかわらず原則として食用にすることは認められていません。

へー ふぐの種類によって食べられる部位が違うんだー。



種類	部位 (○：可食、×：不可食)		
	筋肉	皮	精巢
トラフグ	○	○	○
マフグ	○	×	○
ヒガンフグ	○	×	×
ショウサイフグ	○	×	○
シロサバフグ	○	○	○
ゴマフグ	○	×	○

「フグの衛生確保について（昭和58年厚生省通知）」抜粋

注意

様々な
地方名がある！

ここでは、標準和名で紹介していますが、地域によっては、トラフグをマフグと呼ぶなど、ふぐには様々な地方名がありますので注意しましょう。

神奈川県ではどのような規制をしているの？

神奈川県では、ふぐによる食中毒の発生を防止するため、早くからふぐの取扱いについての規制に取り組んでおり、昭和25年に「神奈川県ふぐ販売営業条例」、昭和34年には、さらに強化した「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」を制定し、ふぐの調理や販売などを規制しています。

規制のポイント

1

資格

ふぐを適切に処理したり、ふぐの種類を見分けるためには、専門の知識や技術が必要です。そこで、ふぐの調理や販売等を行うための要件として「ふぐ包丁師」の資格取得を義務づけています。



ふぐ包丁師試験

神奈川県では、年に1回「ふぐ包丁師試験」を実施しています。

試験では、ふぐの知識などに関する学科試験と、ふぐの臓器や種類を見分ける能力や有毒な部位を取り除く技術についての実技試験を行っています。

規制のポイント

2

施設

ふぐを調理して、客に提供したり販売する場合は、食品衛生法に基づく営業許可（例えば、飲食店営業や魚介類販売業など）に加えて「ふぐ営業の認証」を受けることを義務づけています。

この認証を受けるためには、「専属のふぐ包丁師」を配置することや有毒部位専用の鍵のかかる容器を設置することなど、条例で定められた要件を満たさなければなりません。



ふぐをお店で
食べるときは、認証書が
あるか確認しましょう!

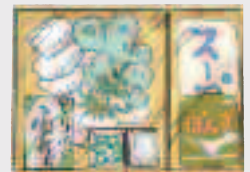
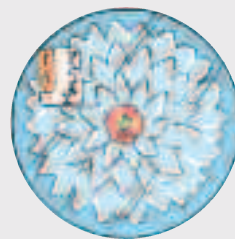


規制のポイント

3

加工製品 の販売

ふぐの加工施設でパックされた、ふぐの鍋セットや刺身などがスーパーマーケットなどで販売されています。これらを販売する場合は、「ふぐ営業の認証」を受ける必要はありませんが、魚介類販売業の許可に加え、ふぐ加工製品の販売の届出が必要です。



神奈川県では、このように規制をして、ふぐによる食中毒の発生防止を図っています。

今回は、食中毒の中でも致死率の高いふぐについて紹介しました。

ふぐは、正しい知識と確かな技術に基づいて処理をすれば、安全でおいしい食品ですが、誤った知識や根拠のない言い伝えなどをもとに扱うと、取り返しのつかない事故につながる場合があります。

ここでもいくつかのふぐの種類について紹介していますが、写真はあくまで一例です。ふぐの外観や毒性は採取海域、採取時期、成長過程などにより異なりますので、

決して素人判断で調理などはしないでください。

ダメ。
ゼツタイ

