

ふぐによる食中毒について

- ふぐは、体内にテトロドトキシンと呼ばれる猛毒を持っています。
- ふぐ毒は、ほとんどのふぐの肝臓や卵巣に含まれている他、種類によっては皮、筋肉、精巣にも含まれるため、食用にするためには、専門的な知識と、除毒の技術が必要です。
- 日本では毎年、不適切な処理により、ふぐによる食中毒が発生し、死亡例も報告されています。また、多くが一般家庭において発生しています。
- 自分で釣ったふぐ・譲ったふぐが原因で死亡例が発生しています。ふぐを自ら調理することは非常に危険です。調理は専門の資格を持つ方に依頼するか、依頼できない場合は食べないでください。

ふぐ毒の性質

ふぐの毒は、塩もみ、水にさらす、加熱などの調理では、無（弱）毒化されることはありません。

また、ふぐ毒は、無味・無臭のため、毒の有無は見た目や味ではわかりません。

ふぐ食中毒の症状

食後 20 分から 3 時間程度の短時間で、痺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。

ふぐを原因とする食中毒発生状況（全国）

	発生件数	患者数	死者数
2021 年	13	19	0
2020 年	20	26	1
2019 年	15	18	1

※三重県（平成元年～本件含む）
 件数 8 件
 患者数 10 名
 死者数 2 名（平成 4、14 年）

ヒガンフグ

可食部位 筋肉
 大きさ 全長約 35cm になる中型種
 特徴 皮膚に小さいイボ状の突起が分布
 茶褐色の地色の黒褐色の斑紋

