

過去5年間におけるフグ食中毒の発生状況

	事件数 (うち、家庭 で発生した事 件数)	患者数 (うち、家庭 で発生した患 者数)	死者数 (うち、家庭 で発生した死 者数)
平成27年	29 (21)	46 (25)	1 (0)
平成28年	17 (13)	31 (18)	0 (0)
平成29年	19 (17)	22 (20)	0 (0)
平成30年	14 (13)	19 (18)	0 (0)
令和元年	15 (13)	18 (14)	1 (1)

出典：厚生労働省「安全なフグを提供しましょう」

冬が旬であり、高級魚としても知られるフグですが、テトロドトキシンという毒を持っており、適切な処理をしなければ食中毒を引き起こすことがあります。

毎年、10〜30件程度フグによる食中毒が発生しており、その大半が家庭で起きていますが、フグを取扱う飲食店等も厚生労働省が定めたフグの種類、部位以外のものを販売、提供等しないよう注意して下さい。

フグ食中毒による死亡事故が発生

11月2日、徳島県の実家で男性が死亡しているのが発見されました。医師の検案の結果テトロドトキシンが検出されたため、フグを自ら調理し、食べたことが原因だと推測されています。

サニナビ

北九州



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

☆症状

フグの有毒部位を食べると、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可能性があります。

☆注意喚起

フグは、種類によって食べることでできる部位が異なったり、筋肉にも毒があるなど食用でない種類がいたりします。また異なる種同士で子ども(雑種)をつくることがあります。外見だけで判別することは難しいです。専門的な知識や技術が必要となるため、**ふぐ処理師以外による調理は危険です。やめましょう。**その上フグの毒は、塩もみ、水にさらす、加熱などの調理で無毒化、弱毒化はできません。

☆北九州市内で食用でないフグ及び雑種フグを発見

11月に北九州市中央卸売市場で食用でないフグ及び雑種フグが発見されました。食用でないフグは2匹発見され、見た目の特徴から2匹ともクマサカフグと判別しました。雑種フグは水産大学校の高橋洋准教授に分析を依頼し、遺伝子分析の結果、トラフグとショウサイフグの雑種であることが判明しました。



トラフグとショウサイフグの雑種



クマサカフグ（食用でないフグ）

トラフグとショウサイフグはそれぞれ食用フグですが、雑種フグは判別が難しいため、種類が不明なフグは販売、提供等しないでください。

毒性が不明のため食用ではないフグです。

食肉の低温調理について

低温調理とは、耐熱性の袋に食材を入れ、真空状態にして温度を一定に保ったまま湯煎する調理法のことです。最近は飲食店でお肉の調理に使われているのをテレビ等でよく見かけます。

しかし食肉はカンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌などに高確率で汚染されています。低温調理は加熱不足になる可能性があるため、食中毒に注意しなければいけません。

食中毒を防止するためには低温調理は温度が低い分、長時間の加熱が必要となります。厚生労働省では食肉による食中毒防止のための加熱条件として、中心温度が「75℃1分」「70℃3分」「69℃4分」「68℃5分」「67℃8分」「66℃11分」「65℃15分」と示されています。これは水温でなく、食肉の中心部の温度です。中心温度計を適切に使用し、食肉の中心部の温度が目標とする温度を下回らないことを確認し、確実な加熱殺菌が行われるようにしましょう。

編集後記

今年もサニナビをご愛読いただき、誠にありがとうございました。

今年は大きな感染症に見舞われ、「新しい生活様式」など、例年とは異なり変化が大きい一年だったと思われまます。振り返ってみて、皆さんはどんな一年だったでしょうか。

今月の写真は「門司港」です。