

全国各地で交雑ふぐが確認されています

HACCPとらのまき その14

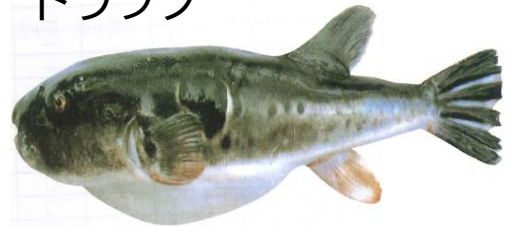
トラフグ×マフグ



- ・体側に黄色い線
 - ・体表に棘がある・・・等
- トラフグとマフグの両方の特徴が確認できる

当市場にも
入荷事例あり

トラフグ



マフグ



ショウサイフグ×ゴマフグ



- ショウサイフグによく似ているが・・・
- ・尻鰭が黄色い
 - ・体表に弱い小棘

ショウサイフグ



ゴマフグ



ふぐ生息域の北上に伴い交雑ふぐが増加しているとの報告がありますが、毒の局在性については明らかになっていません。魚種を完全に特定できず、鑑別に迷った場合は販売せずに、食品監視センターにご相談、もしくは適切に廃棄をお願いします。

ふぐの取扱いを再確認しましょう！！

ふぐ毒とは？



ふぐ毒の正体はテトロドトキシン。ふぐの体内に含まれ、食中毒の原因となっています。テトロドトキシンは一般的な加熱調理や塩もみ、水さらし等では分解しません。

有毒部位を食べるとどうなる？

症状としては…
口唇、手足の痺れ
→嘔吐、血圧降下→呼吸困難
→意識不明、死亡

※今のところテトロドトキシンに効く解毒剤や特効薬はありません。治療は対症療法のみです。

ふぐによる食中毒

毎年発生しており、死亡例も報告されています。令和3年には全国で13件の食中毒が発生しています。



日々の衛生管理が重要！

ふぐによる食中毒は最悪の場合死に至ることもあるため、重要なハザードとして取扱いには十分注意が必要です(HACCPとらのまき その13参照)。ふぐによる食中毒や食用可能な魚種・部位等、ふぐの特徴について正しい知識を持ち、今一度取扱い状況を確認してみましょう。