

平成20年1月22日
食品安全部監視安全課
加地 監視安全課長
担当: 田中、畑中(内線2455)

フグによる食中毒発生について(注意喚起)

本年1月、茨城県内において、有毒部位が除去されていない未処理のフグを小売店から購入し、自宅にて調理、喫食した消費者が死亡する食中毒が発生しました。

今回の原因とされるフグは、ショウサイフグまたはマフグの幼魚と推定されており、死亡された方はフグの有毒部位を食べたものと推察されています。

また、昨年12月にも広島県内において自分で釣ったフグ(魚種不明)を調理、喫食した方が死亡するなど、フグによる食中毒死亡事件が相次いで発生しています。

一般の方がフグを調理・喫食することは極めて危険であり、最悪の場合、死亡するおそれがあることから、絶対にしないで下さい。

(関連情報)

フグの取扱いに係る監視指導の強化について(平成19年12月26日付け食安監発1226003号)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/kanshi/071226-1.html>

* 有毒部位が除去されていない未処理のフグを一般消費者に販売することは禁止されています。万が一、店頭で未処理のフグを見かけた場合は決して購入せず、最寄りの保健所等までお知らせ下さい。

* 報道機関におかれましては、消費者の方に対する注意喚起のご協力をお願い致します。

[トップへ](#)