

フグの混入に注意しましょう

スーパーマーケット等において、豆アジ、しらすなどの小魚と販売する際にフグの稚魚が混入していたという事例が各地で発生しています。

一般消費者に対して、未処理のフグを販売することは禁止されています。

フグの有毒部位を食べた場合、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**することがあります。

出荷する際やパック詰めする際は、目視等で十分に確認し、フグの混入が発生しないよう厳重に注意してください。

【混入事例】



- ☑十分に目視確認
- ☑複数の人でダブルチェック
- ☑マニュアルを作成
- ☑確認したことを記録

【問い合わせ先】

新潟市保健所 食の安全推進課

TEL:025-212-8226、025-212-8230