

# 食品衛生情報 ふくおか

発行所  
公益社団法人 福岡県食品衛生協会  
電話 092-472-4803 FAX 092-472-6613  
e-mail:honbu3@fukuokaken-shokkyou.jp

令和6年5月27日(月) 2024年度第2号  
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目 19-17  
トーカー博多第5ビル 705号  
ホームページ: <http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

## 素人によるフグの調理はやめましょう!



本年3月、福岡県内の男性が、釣り人からもらったフグを自分で調理し、一人で食べたところ、その後、手足のしびれなどの食中毒症状が出て、医療機関に救急搬送されるという事件がありました。その男性はふぐ処理師の免許を持っていませんでした。

フグの調理には正しい知識と技術が必要で、素人が調理することはたいへん危険な行為です。フグの素人調理による食中毒が頻繁に発生しています。

### Q1. 自分で釣り上げたフグを自分で調理したらダメなんですか？

A1. フグは食べて良い種類や部位が決められており素人調理はたいへん危険です。釣ったフグを自分で調理したり人にあげたりしないでください。

### Q2. フグ毒はどのくらい危険なんですか？

A2. フグ毒はテトロドトキシンといい、毒力は青酸カリの1000倍以上です。唇・舌のしびれ、頭痛、腹痛、吐き気、嘔吐、知覚障害、呼吸困難を起こして死亡することもあります。テトロドトキシンは熱に強いいため加熱をしても、無毒化しません。

### Q3. フグはキモ（肝臓）が美味しいと聞いたことがあるんですが？

A3. 卵巣・肝臓などの内臓は、どんなフグでも絶対に食べてはいけません。フグ毒は猛毒で、とくに肝臓は毒力が強いといわれています。また、食べられるフグでも、種類によって食べられる部位が決められています。

### Q4. じゃあフグはどうしたら食べることができるんですか？

A4. 専門知識をもった「ふぐ処理師」が処理したフグのみ、食用に調理したり販売したりすることができます。福岡県では、毎年、学科試験と実技試験を含む「ふぐ処理師試験」を行っています。ふぐ処理師が調理した安全なふぐ料理を安心していただきましょう。

# ～九州農政局 消費・安全部 消費生活課からのご案内～

## 食品事業者の表示適正化に向けた取組を支援します！

国内で製造される全ての加工食品に、重量割合上位1位の原材料の原産地を表示することが義務づけられています

### → 加工食品の原料原産地表示

農林水産省では、中小規模の食品事業者を対象に、**製造工程の管理において注意すべきポイントやヒューマンエラーによる表示ミス**を自らチェックする際のポイントを解説したテキストと動画を作成しました。日頃の品質管理・適正表示にご活用ください。



### 《 コンテンツ一覧 》

#### 失敗しない！加工食品の原材料表示

原材料表示の適正化に向け、製造工程の各段階における管理ポイントを具体的に解説

#### 事例に学ぶ！食品表示ミス防止のチェックポイント

食品表示ミスについて、日常管理の注意点や内部監査のポイントを事例をもとに解説

#### 克服しよう！ヒューマンエラーと表示ミス

ヒューマンエラーによるミスが起こってしまう仕組みや発生を防ぐ方法を詳細に解説

#### 食品表示ミス防止・食品トレーサビリティ推進に関するセミナー

令和4年11月開催のセミナー動画配信・テキストの内容解説及び活用方法を紹介

< 農林水産省WEBサイトに掲載中 >

[https://www.maff.go.jp/i/syouan/hyoji/kansa/kansa\\_kenshu.html](https://www.maff.go.jp/i/syouan/hyoji/kansa/kansa_kenshu.html)



公益社団法人  
福岡県食品衛生協会