

フグによる食中毒を予防しよう！

Q子：お正月が近づいてきましたね！今年のご馳走は何にしようかな～

博士：冬のご馳走といえば、フグ鍋じゃな～！久しぶりに食べたいのお～

Q子：フグ鍋！高いイメージが…海でフグを釣ればいいのかな…

博士：待て待て！フグの体内にはテトロドトキシンという毒が含まれており、非常に危険じゃ！

自分で釣ったフグや譲ったフグが原因で重症事例や死亡事例が発生しているのじゃぞ。

Q子。助手。
いつも前向き。



博士。
マイペース型。



ネコ。
しゃべれる。



フグ毒による食中毒の発生状況

参考：厚生労働省「安全なフグを提供しましょう」
東京都保健医療局「危険がいっぱい ふぐの素人料理」

Q子：フグによる食中毒は毎年10～20件くらいなんですね。

おや、令和2年と4年は死者が出ています…

博士：フグ中毒は、他の食中毒に比べ致死率（患者数のうちの死者数の割合）がとても高いんじゃ！フグの毒は、塩もみ、水にさらす、加熱などの調理では無（弱）毒化されることはないぞ！

Q子：フグ毒が怖くなってきた…フグの毒を食べるとどうなってしまうのですか…？

博士：食後20分～3時間程度の短時間で、しびれや麻痺症状が現れるのじゃ。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るぞ。

Q子：恐ろしい…猛毒があるのにどうしてフグ鍋は食べることができるんですか？

博士：食べることができるフグの種類、その部位、漁獲海域があるからじゃぞ～！

食用可能なフグの種類、部位は厚生労働省ホームページからチェックできるニヤー！

フグによる食中毒は厚生労働省が定めたフグの種類、部位以外のものが原因で起きているニヤー。



フグ中毒にあわないために

参考：厚生労働省「安全なフグを提供しましょう」
東京都保健医療局「危険がいっぱい ふぐの素人料理」

Q子：フグの種類と食べる部位に気をつけて、自分でさばいてみようかな！

博士：フグは外見が似ているものが多く、種類によって有毒な部位が異なるから、素人が種類を判別することや調理をすることは、とても危険なんじゃ。

Q子：えー！！安全に食べるにはどうしたら…。

博士：うむ。国内では、都道府県知事等が認めた専門のフグ処理者により調理されたフグが消費者に提供されているぞ！岐阜県でも、「岐阜県食品衛生法施行条例」や「岐阜県ふぐ取扱指導要綱」により、フグ処理施設の基準やフグの適正な取扱いを定めて安全確保を図っておるんじゃ。

Q子：分かりました！忘年会は、特別な資格を持っているお店で、安心してフグ鍋を食べたいな～。

博士：いいのう～。じゃが、同じ鍋だと、Q子にほとんど食べられそうな予感…。



食べ残し持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン

博士：Q子、「食品ロス」という言葉は知っているかの～？

Q子：知っていますよ～！私は、食品を残すのはもったいないと思うので、いつでもどこでも残さず食べて、食品ロス削減に貢献します！

博士：Q子、さすがだな～！最近、レストランやホテルの宴会等で発生する「食べ残し」による食品ロスが問題視されてるんじゃ。

Q子：外食産業での食品ロスだけで、66万トンなんてビックリです！

博士：外食での食品ロス削減のため、消費者と事業者の双方が適量の注文、提供を心掛ける「食べきり」の取組みが推進されてる。その上で、やむを得ず食べきれない場合に、食べ残しを持ち帰る取組みが食品ロス削減の手段の一つとして着目されてるぞ～！

Q子：食べきれなかった分を持ち帰って食べれば、食品ロスを減らせそうですね！

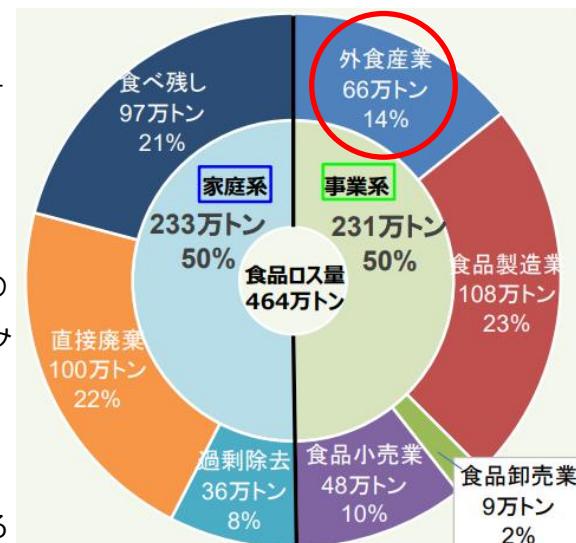
博士：そうじゃが、注意も必要になるの～。一般的に飲食店で提供される食事は店内で食べることを前提として調理されたものじゃ。一度提供された食品を持ち帰る場合には、食中毒のリスクを回避する対策が必要となる。そこで、令和6年12月に、消費者庁と厚生労働省から「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs目標達成に向けて～」が公表されたんじゃよ～。

Q子：へー！！ガイドラインができたんですね。具体的に持ち帰る時は、何を注意すればいいんですか？

博士：このガイドラインでは、食べ残しの持ち帰りが、持ち帰る消費者の自己責任であることを前提とした上で、消費者と事業者に対して、食中毒防止、異物混入防止の観点から食品衛生上の留意事項を示しておるぞ！以下の注意事項を参考に食べ残しを持ち帰るか判断する必要があるんじゃ。

参考：「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs目標達成に向けて～」

食品廃棄物等の割合（令和5年度推計）



食べ残し持ち帰りの注意事項



**匂いや味に異変を感じた場合は召し上がりしないでください。
アレルギーのある方には譲渡しないでください。**

帰宅後できるだけ速やかにお召し上がりください。



生もの、傷みやすいもののお持ち帰りはお控えください。



暑い時期や長時間の持ち運びはご遠慮ください。



単に温めるだけでなく、十分に再加熱してからお召し上がりください。



Q子：まずは、持ち帰りを考える前に、残さず食べることが大切ですね！

博士：その通りじゃ、Q子！飲食店で提供され、数時間、常温に置かれた料理は、提供後すぐの状態の料理と比較して、食中毒のリスクが高まるぞ！食べきれなかった料理を持ち帰る場合は、食中毒のリスクを十分に理解し、自分で管理することが大切じゃ！

Q子：どうしても食べきれない場合、飲食店からの説明事項をしっかり守って、自己責任で持ち帰ります！食品ロス削減に貢献するために、食中毒細菌等の特徴を確認しようかな！

博士：食中毒細菌等の特徴もガイドラインにまとめてあるから参考にすると良いぞ～！

ガイドライン概要は
こちらから↓



食卓の安全・安心ニュースで知りたいテーマがありましたら、メールでお寄せください。

生活衛生課メール：c11222@pref.gifu.lg.jp

最後までお読みいただき
ありがとうございました。

