

《回収対象品の同等品》



表示の内容

名称	ヒガンフグ
原産地	三重県志摩郡
消費期限	令和3年2月9日
保存方法	冷蔵庫（10℃以下）で保存してください
加工者	小林茂太郎 三重県鳥羽市志摩町字寺浜 408-3

ヒガンフグ

可食部位 筋肉
 大きさ 全長約 35cm になる中型種
 特徴 皮膚に小さいイボ上の突起が分布
 茶褐色の地色の黒褐色の斑紋



《ふぐによる食中毒について》

- ふぐは、体内にテトロドトキシンと呼ばれる猛毒を持っています。
- 日本では毎年、不適切な処理により、ふぐによる食中毒が発生し、死亡例も報告されています。また、多くが一般家庭において発生しています。
- ふぐ毒は、ほとんどのふぐの肝臓や卵巣に含まれている他、種類によっては皮、筋肉、精巣にも含まれるため、食用にするためには、専門的な知識と、除毒の技術が必要です。

ふぐ毒の性質

ふぐの毒は、塩もみ、水にさらす、加熱などの調理では、無（弱）毒化されることはありません。

また、ふぐ毒は、無味・無臭のため、毒の有無は見た目や味ではわかりません。

ふぐ食中毒の症状

食後 20 分から 3 時間程度の短時間で、痺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。