



～ フグ毒について ～

冬の味覚で知られる「フグ」ですが、毎年フグによる食中毒が発生しています。フグ毒は、塩もみ、水にさらす、加熱などの調理では無毒化されることはありません。また、効果的な治療法や解毒剤は無く、他の食中毒に比べ致死率も高いため、フグを食するには正しい知識が必要です。

フグ毒の正体

フグ毒の原因物質はテトロドトキシンという非タンパク質性の毒素で、フグの肝臓や卵巣などの内臓に含まれ、フグの種類によっては皮、筋肉、精巣にも含まれます。その強さは青酸カリの500～1000倍ともいわれ、人に対する致死量は1～2mgと推定されています。また、フグの肝臓は種類を問わず、その販売や提供は食品衛生法で禁止されています。

フグの毒性

フグ毒は、フグの種類、臓器、季節、生息地域等により大きく差があります。同じフグでも個体差があるため、前回食べて大丈夫だったとしても今回も大丈夫とは限りません。

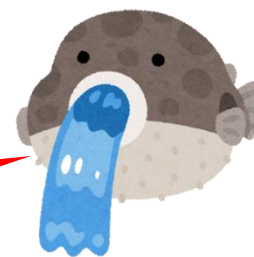
中毒症状

- 第1段階：食後20分から3時間までに、口唇部及び舌端に軽い痺れが現れ、指先に痺れが起こり、歩行がおぼつかなくなる。頭痛や腹痛を伴うことがある。
- 第2段階：不完全運動麻痺が起こり、嘔吐後まもなく運動不能になり、知覚麻痺、言語障害も顕著になる呼吸困難を感じるようになり、血圧低下が起こる。
- 第3段階：全身の完全麻痺が現れ、骨格筋は弛緩し、発声はできるが言葉にならない。血圧が著しく低下し、呼吸困難となる。
- 第4段階：意識は死の直前まで明確である。意識消失後まもなく呼吸が停止する。呼吸停止後心臓はしばらく拍動を続けるが、やがて停止し死亡する。

対処法

フグ毒に対する効果的な治療法、解毒剤はありません。しかし、人体内ではフグ毒の排出が早いので、8時間ほど生命を維持できれば、回復に向かい後遺症はないとされています。万一フグ中毒に罹った時には、直ちに医療機関に連絡し、人工呼吸により呼吸を確保し、適切な救急治療が必要です。

フグを食用にするには、専門的な知識が必要です。釣ったフグを資格免許のない人が料理するのは極めて危険です。釣ったフグは持ち帰らない、人に譲らない、食べないということを心掛けましょう。



フグは「ふぐ処理師」の免許を持った人しか処理できません！

※検査に関するご相談・お問い合わせ先

公益財団法人北九州生活科学センター
北九州本所
北九州市戸畑区中原新町1-4
TEL093-881-8282 FAX093-881-8333

福岡事業所
福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階
TEL092-642-1001 FAX092-642-1002