

食品の安全豆知識

毒を持った魚を食べて 食中毒になることがあります

魚には人体に有害な毒成分(動物性自然毒)を体内に持っているものがあります。フグ毒のように致命率の高いものがあり、注意が必要です。

毒成分	食中毒の原因となる主な魚類	有毒部位	主な症状
フグ毒(テトロドトキシン) 	フグ類 ※毒力の強さはフグの種類および部位、漁獲海域によって著しく異なります。	肝臓や卵巣などの内臓や、皮。フグの種類によっては精巢・筋肉*1。	しびれ、麻痺症状 重症の場合には呼吸困難で死亡することがある。
※ふぐの素人調理は、絶対に行わないようにしましょう!			
シガテラ毒	シガテラ毒魚 (ドクウツボ、オニカマス、バラハタ、バラフエダイなど)	筋肉、内臓	ドライアイスセンサーション (温度感覚の異常)、掻痒、四肢の痛み
パリトキシン様毒	アオブダイ ハコフグなど	筋肉、肝臓、消化管、 その他の内臓	横紋筋融解症(激しい筋肉痛)、ミオグロビン尿症
卵巣毒	ナガスカ*2など	卵巣	胃腸障害(嘔吐、下痢、腹痛)
胆のう毒	コイ科魚類 (コイ、ソウギョ、アオウオ、ハクレン、コクレンなど)	胆のう	胃腸障害(嘔吐、下痢、腹痛)、 肝機能障害(黄疸など)、急性腎不全(乏尿、浮腫など)
血清毒 	ウナギ目魚類 (ウナギ、アナゴハモ、ウツボ)	血清	血液を大量に飲むと、下痢、嘔吐、皮膚の発疹、チアノーゼ、感覚異常、麻痺、呼吸困難など。死亡することもある。
ビタミンA	イシナギなど	肝臓	激しい頭痛、発熱、吐き気、嘔吐、顔面の浮腫
異常脂質(トリグリセリド、ワックスエステル)	アブラボウス パラムツ アブラソコムツ	筋肉	下痢

*1筋肉には骨を、皮にはヒレを含みます。 *2スズキ目の魚で練り製品の原料になります。



詳しくは厚生労働省ホームページ「自然毒のリスクプロファイル」を参考にして下さい。
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/>

食品に関する疑問、相談がありましたら、下記までお願いします。

最寄の保健所・食品衛生県民ダイヤル(県庁衛生指導課内) TEL043-221-6000
食の安全・安心電子館 <http://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/denshikan/>

チーバくん食の安全・安心情報メール 会員募集

「食の安全・安心電子館」に掲載する食の安全・安心に係る最新情報を、メールでお知らせします。

食品の自主回収
情報配信中

アクセスしてメールマガジンのページから登録できます!

千葉県ホームページ <http://www.pref.chiba.lg.jp/index.html>

QRコードで簡単アクセス!

携帯電話でのご登録はこちらから



問い合わせは

千葉県 健康福祉部 衛生指導課

〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1 TEL 043-223-2626 FAX 043-227-2713 Eメール eisi2@mz.pref.chiba.lg.jp URL http://www.pref.chiba.lg.jp/syozoku/c_eisi/index.html



食の安全安心レポート

特集

食中毒 Part8

魚を食べたら舌がピリピリ、じんましが!?
ヒスタミン食中毒についてご紹介します。

