



フグの混入 にご注意!

近年、量販店で販売されていた小魚のパックにフグの稚魚が混入する事例が相次いで発生しています。フグは危険な魚です。フグ類の産卵は初夏にピークを迎えるため、この時期以降の小魚にはフグ稚魚の混入の可能性が高くなるので、特に注意しましょう。フグは種類により有毒な部位が異なり、取り扱いには資格を持った方の専門の知識・技術が必要です。

有毒な部位を除去しないままのフグが流通し、消費者に販売されることのないようにしましょう。

混入事例のあった小魚等

小アジ、カタクチイワシ、釜揚げシラス等

混入していたフグは数cm～10数cmの稚魚・幼魚でした。

フグによる食中毒は死に至る場合もあります。小さくても確実に取り除きましょう。



シロサバフグ(8cm)



クロサバフグ(7cm)



サンサイフグ(11cm)

フグの混入を防ぐには!

カタクチイワシや小アジ等(7～8cm)の小魚



トレーに盛り付ける際に1匹ずつ確認しながら並べる

しらすや小アジ等(3～4cm)の小魚



バット等に重ならないよう拡げて確認する

★イワシや小アジ、しらす等の小魚を小分け・盛り付けする際は、**明るい場所**で目視による検品を確実にいきましょう。

★包装したトレーは、店頭で並べる前に**複数の従業員でチェック**するようにしましょう。

★フグの判別は難しいので、**見た目の異なる魚(形や色等)**を発見した場合には、安全のため除去しましょう。