

ご注意ください

フグだけじゃない！有毒な魚は、ほかにもあります！

見慣れない
魚に



ご注意ください！

食用と確実に判断できない魚は、

**絶対に 食べない！ 売らない！
人にあげない！**

シガテラ毒

海藻に付着した有毒の小さな藻類（うすべんじょう渦鞭毛藻）が産生するシガテラ毒が、食物連鎖によって、魚類に蓄積されます。これらの毒が大量に蓄積された魚類を食べるとシガテラ毒による食中毒が発生します。

食中毒症状

- 食後、2～30時間程度で下記の症状を発症します。
- 重症になると、数カ月から1年以上**症状が続く**ことがあります。

消化器系 下痢、吐き気、おう吐、腹痛など。

循環器系 徐脈（脈が遅くなること）、血圧低下など。

神経系 関節痛、しびれ、ドライアイスセンサーン(※)など。

(※)ドライアイスセンサーンとは？

「温度感覚異常」のことを言い、水に触れるとドライアイスに触れたときのような**「ヒリリ」**とした痛みや刺激を感じます。



ご存知
ですか？



シガテラ毒の毒成分は、加熱しても壊れません。



シガテラ毒の毒成分は、冷凍しても減りません。



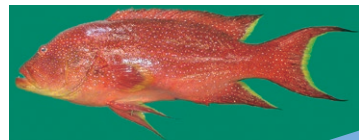
シガテラ毒に、魚の鮮度は関係ありません。



だから、**食べないで！**

シガテラ毒のある魚(例)

バラハタ



大型のイシガキダイ



イッテンフエダイ



バラフエダイ

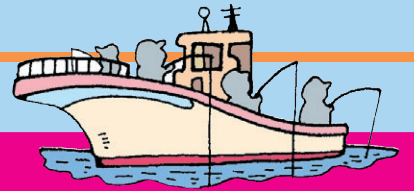


オニカマス



東京都福祉保健局

食用と確実に判断できない魚は、**絶対に** 食べない！ 売らない！ 人にあげない！



パリトキシシン・パリトキシシン様毒

パリトキシシン・パリトキシシン様毒のある魚（例）

アオブダイ

沖縄県の「イラブチャー」ってなに？

沖縄県では、アオブダイなどのブダイ類を総称して「イラブチャー」と呼び、食用とされていますが、実は、これはナンヨウブダイやヒブダイなど別の種類のブダイです。
アオブダイは、沖縄県でも食べられていません。

イラブチャー（ナンヨウブダイ）

ハコフグ

ソウシハギ

ウミスズメ

食中毒症状

- ・食後、おおむね12～24時間後に下記の症状があらわれます。
- ・回復するまでには、数日から数週間かかり、**重篤な場合には、十数時間から数日で死に至ります。**

症 状 激しい筋肉痛（主症状）、呼吸困難、歩行困難、胸部の圧迫感、麻痺、けいれんなど。

その他の魚における主な有毒成分

原因となる物質	食中毒の原因となる主な魚	主な症状
ビタミンA	<p>イシナギ（肝臓）</p> <p>イシナギ幼魚</p> <p>イシナギ成魚</p>	（ビタミンAの過剰摂取による症状） 激しい頭痛、発熱、吐き気、おう吐、皮膚のはく離など。
異常脂質 （ワックスエステル）	<p>アブラソコムツ</p> <p>バラムツ</p>	下痢
フグ毒 （テトロドトキシシン）	<p>フグ類（*）</p> <p>ヒガンフグ</p> <p>ショウサイフグ</p>	口・舌のしびれ、頭痛、おう吐、手足のまひ、言語障害など。 呼吸困難で死亡する場合があります。

（*）フグの調理には正しい知識と処理技術が必要です。自分で釣ったフグの調理は絶対にやめてください。

◆東京都の食品安全情報サイト「食品衛生の窓」
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/>

もっと詳しく
知りたい
方は？

◆東京都福祉保健局市場衛生検査所HP
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/itiba/>