

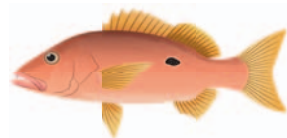
市場で働く方のための

# 有毒魚介類の 見分け方



アオブダイ

▷ P.9~10



イッテンフエダイ

▷ P.7~8



バラフエダイ

▷ P.1~2



バラハタ



オジロバラハタ

▷ P.3~4



マダラハタ



アカマダラハタ

▷ P.5~6

## はじめに

この資料は、東京都中央卸売市場に入荷事例があり、また国内において食中毒が発生している魚種を中心に、似ている食用魚との鑑別ポイントを解説したものです。

有毒魚の入荷時に、「この魚は産地では食べられているから大丈夫である」という話を聞くことがあります。産地では、漁獲海域、季節、魚体の大きさ等の経験則に基づき「食べられる」と判断している場合もあるようです。しかし、実際には、産地でもこれらの魚を原因とした食中毒が発生しています。

大消費地である東京都の市場には、全国あるいは世界中の様々なところから多種多様な魚が入荷します。中には、有毒な個体が入荷する可能性もあります。そのため東京都では、食中毒防止の観点から、この資料で紹介している魚種を有毒魚と位置付け、販売自粛を求めています。（本文で紹介できなかった魚種については、裏表紙に掲載しています。）

入荷した魚介類を検品する際に有毒のものがいないか確認するのは、市場で働く方の努めです。もし、鑑別が難しい魚種を見つけたら、販売する前に市場衛生検査所までご相談ください。



東京都市場衛生検査所

