

平成 22 年度 第 1 回東京都食品安全審議会での主な質疑

【ふぐを原因とする食中毒に関すること】

- ふぐ毒による事故の発生状況について
- 身欠きふぐやふぐ加工製品による事故の有無について

【ふぐの流通状況に関すること】

- 輸入されるふぐの形態について
- 養殖ふぐ、輸入ふぐの流通量について
- 身欠きふぐの流通量について

【各自治体における規制状況に関すること】

- ふぐの有毒部位の除去等に関する免許制度等について
- ふぐ加工品に対する規制状況について

ふぐを原因とする食中毒の発生状況について

全国のふぐを原因とする食中毒発生状況(平成12年～平成21年)

事項 年	総数			原因施設								
				家庭 ^{※1}			飲食店等 ^{※2}			その他		
	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数
H. 12	29	40	0	24	32	0	4	6	0	1	2	0
H. 13	31	52	3	19	28	3	9	21	0	3	3	0
H. 14	37	56	6	26	37	5	9	14	1	2	5	0
H. 15	38	50	3	31	40	2	5	7	1	2	3	0
H. 16	44	61	2	32	40	1	9	17	1	3	4	0
H. 17	40	49	2	33	40	2	4	5	0	3	4	0
H. 18	26	33	1	18	22	1	7	10	0	1	1	0
H. 19	29	44	3	20	24	3	8	19	0	1	1	0
H. 20	40	56	3	28	38	2	8	14	1	4	4	0
H. 21	24	50	0	16	20	0	8	30	0	0	0	0
計	338	491	23	247	321	19	71	143	4	20	27	0

※1 家庭の食事によるもの

※2 飲食店、販売店等営業許可施設が原因となったもの

(厚生労働省 食中毒統計資料より)

東京都のふぐを原因とする食中毒発生状況(平成12年～平成21年)

事項 年	総数			原因施設								
				家庭 ^{※1}			飲食店等 ^{※2}			その他		
	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数
H. 12	2	3	0	1	1	0	0	0	0	1	2	0
H. 13	2	2	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0
H. 14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
H. 15	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0
H. 16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
H. 17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
H. 18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
H. 19	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0
H. 20	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0
H. 21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
計	7	8	1	3	3	1	1	1	0	3	4	0

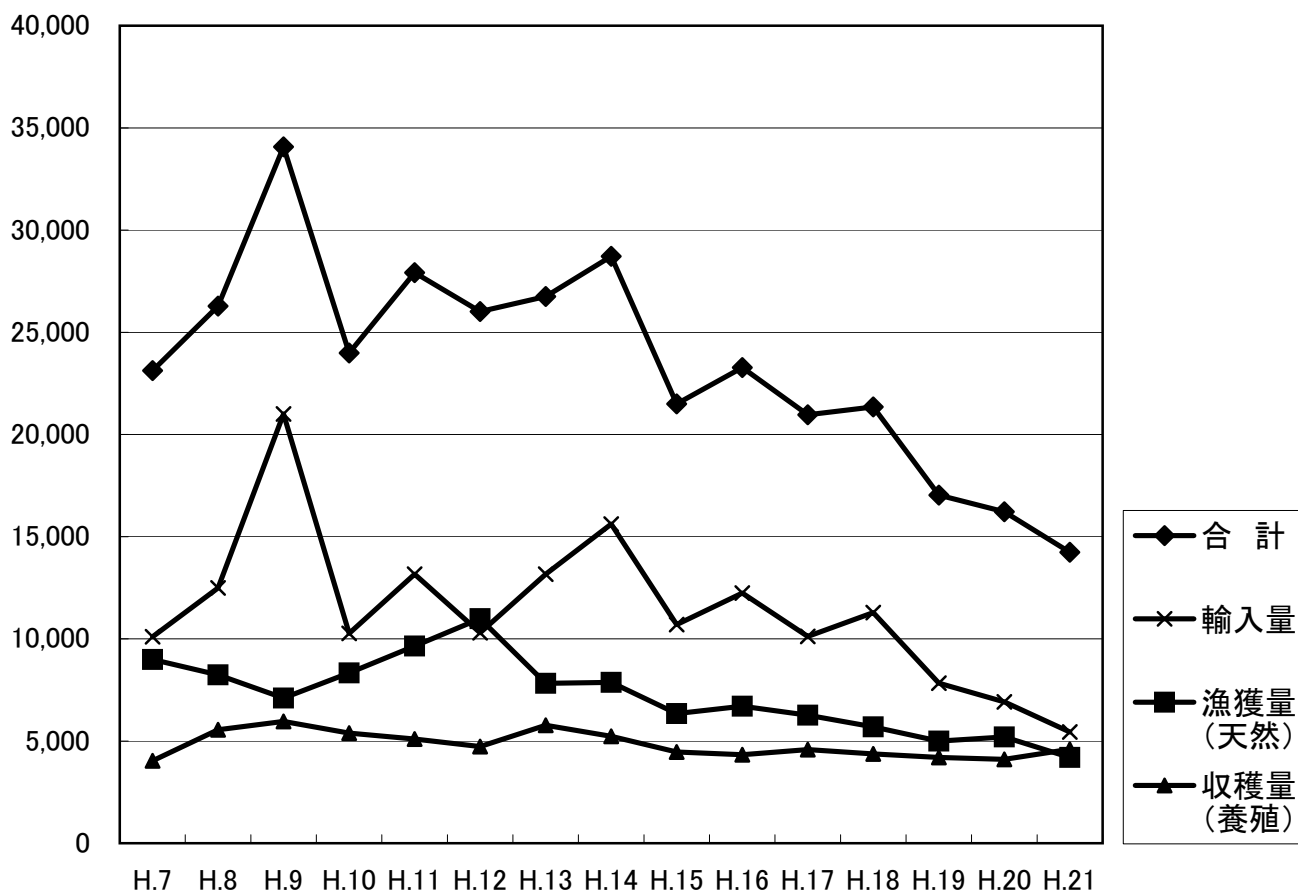
※1 家庭の食事によるもの

※2 飲食店、販売店等営業許可施設が原因となったもの

(東京都 食中毒概要より)

ふぐ類の漁獲量、収穫量及び輸入量の推移

(単位:t)



(単位:t)				
年	合計	漁獲量 (天然)	収穫量 (養殖)	輸入量
H.7	23,125	8,991	4,031	10,103
H.8	26,284	8,238	5,552	12,494
H.9	34,070	7,103	5,961	21,006
H.10	23,983	8,329	5,389	10,265
H.11	27,914	9,647	5,100	13,167
H.12	26,018	10,989	4,733	10,296
H.13	26,750	7,820	5,769	13,161
H.14	28,714	7,869	5,231	15,614
H.15	21,497	6,340	4,461	10,696
H.16	23,276	6,704	4,329	12,243
H.17	20,964	6,266	4,582	10,116
H.18	21,347	5,693	4,371	11,283
H.19	17,033	5,000	4,200	7,833
H.20	16,215	5,200	4,100	6,915
H.21	14,239	4,200	4,600	5,439

(財務省貿易統計、農林水産省漁業・養殖業生産統計より)

輸入フグについて（抜粋）

昭和 59 年 3 月 3 日環食第 48 号・環乳第 6 号

別添

輸入フグ検査指針

1 基本的事項

- (1) 輸入を認めるフグは、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるクサフグ、コモンフグ、ヒガンフグ、ショウサイフグ、マフグ、メフグ、アカメフグ、トラフグ、カラス、シマフグ、ゴマフグ、カナフグ、シロサバフグ、クロサバフグ、ヨリトフグ、サンサイフグ、イシガキフグ、ハリセンボン、ヒトヅラハリセンボン、ネズミフグ、ハコフグとすること。
- (2) 輸入するフグの形態は、種類の鑑別を容易にするため、処理を行わないもの又は単に内臓のみをすべて除去したものに限ること。
- (3) 輸入するフグには輸出国の公的機関により作成され、かつ、当該フグの種類(学名)、漁獲海域及び衛生的に処理された旨の記載のある証明書が添付されているものであること。
- (4) 冷凍されたフグにあつては、急速凍結法により凍結され、低温（ -18°C 以下）で保管されたものであること。
この場合、種類の鑑別を容易にするため、凍結は個体ごとに行うこととし、これが困難な場合にあつては、同一フグの背面及び腹面が確認できるよう一層の状態で凍結することが望ましいこと。

(以下省略)