

# 法律違反も…健康に影響なし

市販されたしらすにフグの稚魚が混入していたとして、回収されるケースが相次いでいる。フグを販売するには有毒部位を除去する必要がある、たとえ稚魚でも未処理で販売するのは食品衛生法違反。フグ毒の専門家は「しらすに混入した程度の量なら食べても健康影響が出るものではない」とするが、フグが見つからないしらすは回収せざるを得ず、しらすを扱う業者は頭を悩ませている。

(平沢裕子)

## 小魚パック要注意

フグ混入しらすの回収は、8月から9月にかけて市販の豆アジやイワシの小魚パックにフグが混入する事例が相次いだのを受け、国が注意を呼びかけたのがきっかけだ。

注意喚起の対象は小魚パックで、しらすを想定したものではない。しかし、消費者からスーパーや保健所に「しらすにフグの稚魚が混入していた」との連絡が相次いだ。フグ毒として知られるテトロドトキシンは神経伝達

## フグの稚魚混入でしらす回収

パック詰めで市販されるしらす。フグの稚魚混入があれば食品衛生法違反となり、業者は回収しなければならぬ



### 目視でのチェックには見逃しも

しらすは、イワシやイカナゴ、ウナギなどの稚魚の総称。「しらす干し」「ちりめん」として市販されるのは主にカタクチイワシだが、捕獲方法によってエビやカニの幼生が混入することも珍しくない。

しらすパックは主に、産地で機械選別しパック詰めされたものとスーパーの作業場で小分けされるものがある。エビ・カニを含め異物が混入していないか、最後は目視でのチェックになる。

スーパーの品質管理担当者によると、エビ・カニは平成22年にアレルギー物質として表示が義務化されて以降、チェックを厳しくしたが、それでも百パーセント混入を防ぐことは難しい。エビ・カニは混入の可能性があることを表示すればいいが、フグは表示の有无に関係なく混入してはいけないもの。見逃したものを販売すれば食品衛生法違反となるだけに、関係者は頭を悩ませている。

を遮断する神経毒で、大人1人(体重50kg)の最大致死量は推定2mg。小魚パックに混入していたフグは体長7〜10センチ小ぶりのだが、肝臓や卵巣に致死量を上回るテトロドトキシンが含まれている可能性もある。

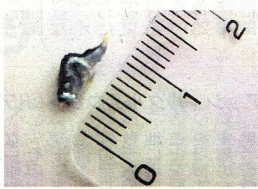
厚生労働省は先月、自治体担当者にスーパーなどで売られる魚「フグ」の混入がないよう事業者などに注意喚起。内閣府食品安全委員会(食安委)もホームページ

で消費者などに注意を呼びかけた。食安委の畑田尚事務局長は「見つけたフグの中には非常に強い毒を持つ種類も含まれていた。フグ毒は熱に強く高温でもなくならぬ。空揚げなどにして1匹丸ごと食べれば食中毒の恐れがある」と指摘する。

### 人工呼吸で救命

一方、しらすに混入するフグは孵化後60〜80日の稚

魚と推測される。このサイズでも毒はあるが、フグ毒に詳しい東京海洋大学の長島裕二教授は「しらすとして通常食べる量(しらすお



しらすで30%)、しらす1パックで60(80%)ならフグ毒の食中毒症状が出ることはまずない」。

食品衛生法でフグは「有害な食品」とされ、有毒部位の除去処理がされたもの以外は、たとえ小サイズでも販売は禁止。フグが混入したしらすは同法違反の食品となり、見つければ行政は回収を指示する。

長島教授も「フグ混入しらすは法的にはアウト。見つけた以上、回収はやむを得ない」とするが、しらすにフグが混入していないか探すことについては「少し過剰反応では」と疑問を投げかける。

とはいえ、フグによる食中毒は平成12〜21年の10年間に338件が発生、23人が死亡している。フグ混入の可能性のあるしらすを、子供や高齢者に出すのをためらう人もいそうだ。長島教授は「フグ混入しらすで中毒になるとは思えない」と前置きした上で、「フグ毒の食中毒症状はしびれやまひが特徴。万が一、症状が出てもすぐに人工呼吸をすれば死ぬことはない。すぐに救急車を呼び、フグを食べたかもしらすを口に入れておく」と話している。