

ふぐの稚魚（疑い）が混入しているおそれのある「白す干」の自主回収について  
お手元にある場合は食べずに販売店へ連絡を

令和5年11月28日（火）15時頃、ひらせいホームセンター横越店の担当者から『店舗で小分けして販売した「白す干」にふぐの稚魚と疑われるものが混入していた』旨の連絡が新潟市保健所にありました。

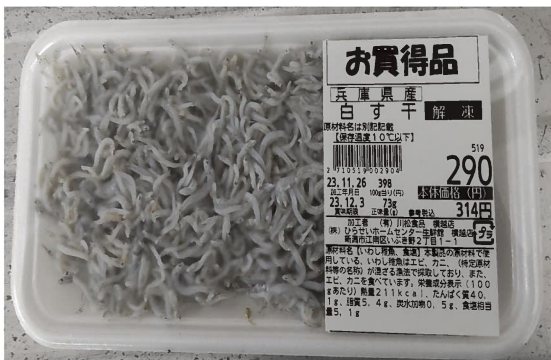
ふぐの稚魚が混入していた場合、食べるとしびれなどの健康被害が発生する恐れがあるため、当該品がお手元にある場合には、食べずに下記の連絡先へ連絡してください。

## 1 回収対象商品

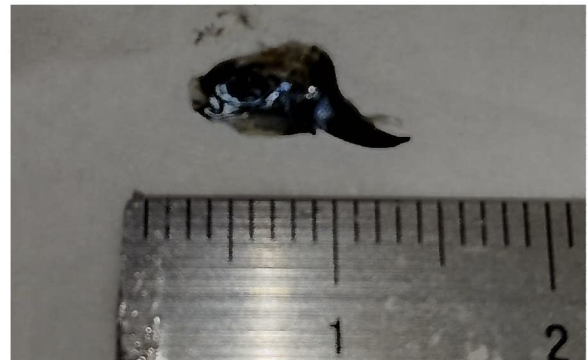
品名	白す干 兵庫県産 解凍
包装形態	トレーラップ包装
保存方法	10℃以下
販売数量	28パック
販売期間	11月23日から11月28日
加工者	(有)川松食品 横越店 ひらせいホームセンター生鮮広場 横越店 新潟市江南区いぶき野2丁目1番1号
加工日	11月23日
賞味期限	11月30日

## 2 回収に関する連絡先

名称	ひらせいホームセンター生鮮広場 横越店
所在地	新潟市江南区いぶき野2丁目1番1号
電話	025-385-5337
受付時間	9時30分～19時30分



参考写真



ふぐと疑われるものの写真

新潟市保健所食の安全推進課

担当：榎本

電話：025-212-8226

※この記事に関する問い合わせは、本日午後5時00分までとさせていただきます。

# ふぐの混入に注意しましょう

スーパーマーケット等において、豆アジ、しらすなどの小魚と販売する際にふぐの稚魚が混入していたという事例が各地で発生しています。

**一般消費者に対して、未処理のふぐを販売することは禁止されています。**

ふぐの有毒部位を食べた場合、食後20分から3時間程度の短時間でしびれや**麻痺症状**が現れます。麻痺症状は口唇から四肢、全身に広がり、重症の場合には呼吸困難で**死亡**することがあります。

出荷する際やパック詰めする際は、目視等で十分に確認し、ふぐの混入が発生しないよう厳重に注意してください。

## 【混入事例】



- ☑十分に目視確認
- ☑複数の人でダブルチェック
- ☑マニュアルを作成
- ☑確認したことを記録

# 鮮魚を取り扱う方へ (ふぐの混入にご注意！)

最近、「豆あじ」のパックに「ふぐ」が混入した事例が多発しております。

「あじ」や「イワシ」などの小魚の入荷やパック詰めする際には、しっかりチェックを行うとともに複数の従業員で確認し、見た目が異なる魚を発見した場合には、安全のため除去するようお願いいたします。

## ふぐの混入に注意(例)

混入していたふぐの幼魚の例 (サンサイフグ)

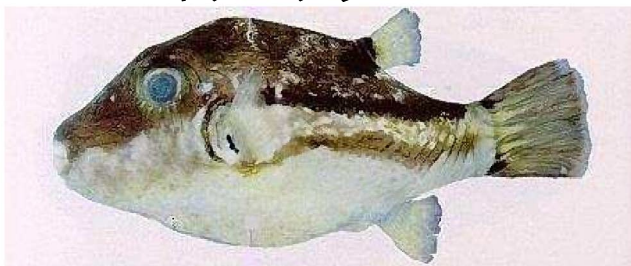


同定:神奈川県水産技術センター



混入していたフグの稚魚【7cm】(クロサバフグ)

キタマクラ



シロサバフグ

コモンフグ

