

ふぐの素人調理は危険です！

ふぐによる食中毒の多くが、

釣ったふぐや**知人から譲り受けたふぐ**を家庭で自ら調理したことにより発生しています。

ふぐの有毒部位を食べると…

食後20分～3時間程度の短時間でしびれや

麻痺症状が現れます。



ふぐの毒は、

塩もみ、水にさらす、加熱などの調理では無（弱）毒化されることはありません。

ふぐは絶対に自分で調理しない！ 最悪の場合、死亡することがあります。

**素人調理は
しない！**



★釣ったふぐを人に譲らない・もらわない！

★ふぐの有毒部位・毒には種類による違いや個体差があります。「一度大丈夫だったから」は危険！

★ふぐの処理は、ふぐを取り扱う資格を持つ**専門の方に依頼する**。依頼できない場合は食べない。