

ふぐの素人調理は危険です！

令和5年7月、大阪府の男性が自分で釣って調理したふぐを食べ、痺れ、ふらつきなどの症状が出て**救急搬送**された食中毒事例がありました。ふぐによる食中毒は毎年全国で発生し、その多くが釣ったりもらったりしたふぐを家庭などで調理したことが原因です。

昨年度には**死者**も出ています。

ふぐを安全に食べるには、専門的な知識と技術が必要です。

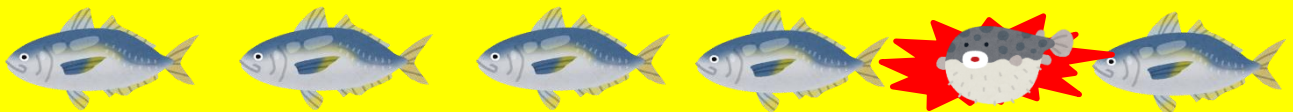
釣ったふぐを持ち帰って調理することは絶対にやめてください！



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。

もし、スーパー等で購入した魚に、ふぐのような魚が混ざっていたら

過去にスーパーで販売されていたアジのパックにふぐの稚魚が混入する事例がありました。購入した魚と違う種類の魚が混入しているのを見つけた際は、食べずに購入店に連絡してください。



おぜんちゃん
大津市食費推進キャラクター

大津市保健所 衛生課 食の安全推進係
〒520-0047 滋賀県大津市浜大津4-1-1 明日都浜大津1F
TEL:077-511-9203 FAX:077-522-7373 MAIL:otsu1441@city.otsu.lg.jp
HP、Twitter: 「大津市保健所衛生課」で検索！