

ふぐの素人調理は 絶対 **ダメ** です！

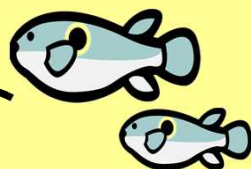
日本においては毎年、ふぐによる食中毒が発生し、死亡例も報告されています。ふぐの毒による食中毒になると、食後20分から3時間ほどでしびれや麻痺の症状が現れます。麻痺は口唇から四肢、全身に広がり、重症の場合は呼吸困難で**死亡**することがあります。

厚生労働省では、食べることができるふぐの種類、その部位、漁獲海域を定めています。

また、国内では都道府県知事等が認めた専門の「ふぐ処理者」により処理されたふぐが消費者に提供されています。

しかし、ふぐ処理者の資格を持たない方が調理する**素人調理**、販売や提供を食品衛生法により禁止されている肝臓等の**有毒部位の喫食**など毎年ふぐによる食中毒が発生しています。

ふぐによる食中毒を防ぐポイント



- 釣ったふぐを**自分で調理することは絶対やめてください！**
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。
- 釣ったふぐを**人に譲らない、もらわない**ようにしましょう。
- 釣ったふぐの処理を「ふぐ処理者」に依頼できない場合は食べないようにしましょう。

「安全なフグを提供しよう」(厚生労働省)

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000094363.html>をもとに作成

大津市保健所 衛生課 食の安全推進係

TEL:077-511-9203 ☆X(旧Twitter):「大津市保健所衛生課」で検索！