

フグを安全に 食べましょう



フグは、日本を代表する食文化の一つとして昔からよく食べられてきた魚ですが、毒を持っているため、食中毒の原因となることがあります。

危険！フグの素人調理



(厚生労働省統計)

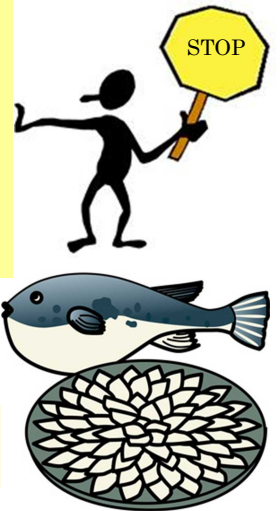


【全国】 フグによる食中毒事件数		うち、家庭で発生した件数	死者数
令和元年	15	13 (86.7%)	1
令和2年	20	19 (95.0%)	1
令和3年	13	12 (92.3%)	0
令和4年	10	6 (60.0%)	1
令和5年	9	7 (77.8%)	0

フグによる中毒のほとんどは、釣りや譲り受けにより入手したフグを、自家調理して食べたことが原因です。

フグの肝臓(きも)、卵巣(まこ)は種類を問わず有毒部位です

フグの有毒部位は、フグの種類によって違うこと、フグの毒には個体差があることから、「一度食べて大丈夫だったから」という考えは、死亡事故の原因となります。



フグによる食中毒防止のために

- ① フグ処理の資格を持ったフグ処理者が調理した、安全なフグだけを頂きましょう。
- ② お店に有毒部位（肝臓など）の提供を求めることはやめましょう。
- ③ 釣ったフグは譲り渡したり、譲り受けたりせず、素人調理はやめましょう。



安心できるお店で、安全なフグを美味しくお召し上がりください。