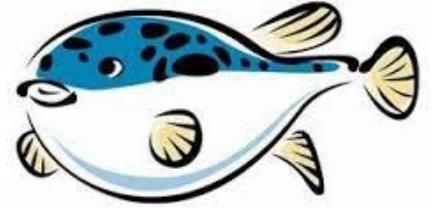


ふぐを安全に



食べましょう

ふぐは、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！ふぐの素人調理



(厚生労働省統計)



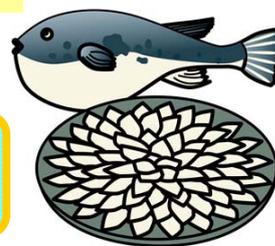
【全国】		うち、家庭で発生した件数	死者数
ふぐによる食中毒事件数			
平成 27 年	29	21 (72.4%)	1
平成 28 年	17	13 (76.5%)	0
平成 29 年	19	17 (89.4%)	0
平成 30 年	14	13 (92.8%)	0
令和元年	15	13 (86.6%)	1

ふぐによる食中毒の多くが、自分で釣ったふぐを自ら調理したものです。

また、釣ったふぐを、ふぐの調理の資格のない飲食店に持ち込んで調理してもらい、食中毒になった事例もあります。

ふぐを自ら調理するのは危険！ 死亡する場合もありますので 絶対に調理しないでください。

ふぐの有毒部位は、ふぐの種類によって違うこと、ふぐ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。



ふぐによる食中毒防止のために

- ①ふぐ処理の資格を持ったふぐ処理師が調理した、安全なふぐだけを頂きましょう。
- ②釣ったふぐは譲り渡したり、譲り受けたりせず、素人調理は絶対に止めましょう。



安心できるお店で、安全なふぐを
美味しくお召し上がりください。