

フグを安全に 食べましょう

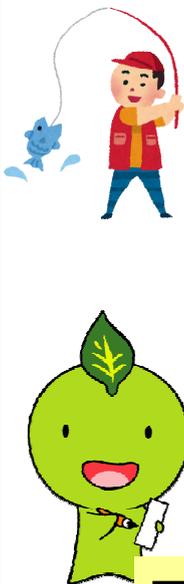


フグは、日本を代表する食文化の一つとして昔からよく食べられてきた魚ですが、毒を持っているため、食中毒の原因となることがあります。

危険！フグの素人調理



(厚生労働省統計)

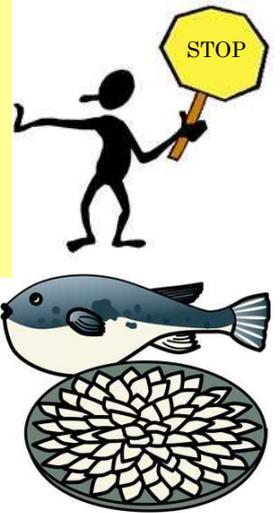


【全国】 フグによる食中毒事件数		うち、家庭で発生した件数	死者数
平成 28 年	17	13 (76.5%)	0
平成 29 年	19	17 (89.4%)	0
平成 30 年	14	13 (92.8%)	0
令和元年	15	13 (86.6%)	1
令和 2 年	20	19 (95.0%)	1

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食べたことが原因です。

フグ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。

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 釣ったフグは譲り渡したり、譲り受けたりせず、素人調理は絶対に止めましょう。



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。