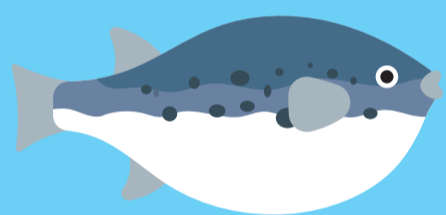


ふぐ食中毒に 注意!!



ふぐ食中毒 患者数(全国)
(令和元年~令和4年)



釣ったふぐは、食べない! 人に譲らない!

ふぐの素人調理による食中毒が毎年発生しています。

お店でふぐを食べるときは、有毒部位を食べない! 求めない!

肝臓(きも)、卵巣(まこ)など有毒部位を提供することは法律で禁止されています。

知っていますか? ふぐ毒

ふぐは「テトロドトキシン」という神経毒を持っています。毒性が強く(青酸カリの100倍以上)、少量で死に至る神経毒です。熱に強いので、加熱しても壊れず、塩もみ・水にさらすなどしても毒は抜けません。

ふぐの毒を食べるとどうなるの?

食後20分から3時間でしびれや麻痺が現れます。麻痺は口から体全体に広がり、重症の時には、呼吸困難で死亡することがあります。

神戸市のホームページもご覧ください。

神戸市 ふぐ食中毒に注意しましょう



リサイクル適性(A)

この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。

令和5年度改訂