

釣ったふぐの素人調理はやめましょう！！

ふぐ中毒による事件のほとんどが、家庭における素人調理が原因です。以下のことを守って、ふぐを安心しておいしく食べましょう。

ふぐを自ら調理することは非常に危険です！

ふぐは、種類によって食べられる部位が異なります。専門の知識がないと、ふぐの鑑別は難しく、またふぐの処理についても高度な知識と技術が必要です。家庭での素人調理は絶対にしないでください。また、釣ったふぐを人にあげるのもやめてください。



最悪の場合、死亡するおそれがあるので絶対にしないで下さい！

ふぐ毒はテトロドトキシンと呼ばれ、猛毒の青酸カリの約1000倍の毒力がある恐ろしいもので、加熱などの調理では分解されません。この毒のある部分を食べてしまうと、20分～3時間でしびれやおう吐などの中毒症状を起し、最悪の場合は死亡します。

釣ったふぐの調理は、「ふぐ取扱者」の資格のある方に依頼して下さい！

県内でふぐをさばいて、有毒部位を除去するには「ふぐ取扱者」の資格が必要となっています。釣ったふぐの調理は、資格のある方にお願いして下さい。また、資格がない人が処理をしたふぐをもらわないようにして下さい。

愛媛県保健福祉部健康衛生局薬務衛生課

TEL：089-912-2395

