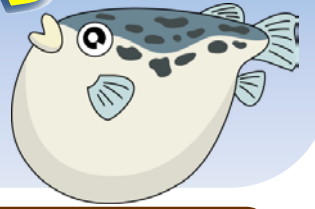




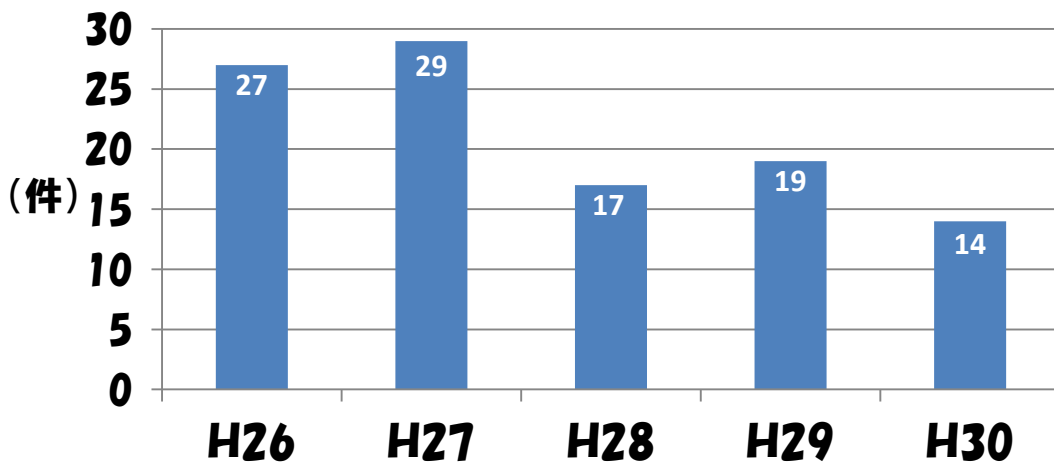
危険!

フグの素人調理!



フグによる食中毒発生件数は?

フグによる食中毒発生件数(全国)



フグ毒とは?

原因物質: テトロドトキシン

症状: 食後20分~3時間で発症

テトロドトキシンは、**青酸カリの1000倍**以上の毒力をもつ神経毒です。「熱に強い」という性質のため、加熱をしても、無毒化しません。また、解毒薬もありません。

第1段階	口唇部および舌端に軽い痺れ
第2段階	不完全運動麻痺
第3段階	全身の完全麻痺, 呼吸困難
第4段階	意識消失, 死亡

死亡することもある!!

フグの毒はどこに含まれているの？

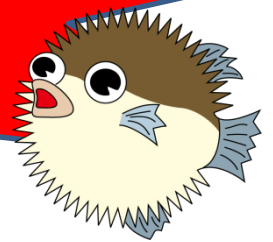
フグと一口に言っても、実はいろいろな種類のものがあります。フグは種類によって毒の強さや毒のある部位（肝、皮、筋肉など）が違います。

また、同じ種類のフグでも毒の強弱に個体差があります。別の種類と見間違えることもあるので、**素人調理は大変危険**です！



トラフグだから皮も
食べられるよね。

危険！危険！
違う種類だから皮を
食べちゃダメだよ！



たとえば…

クサフグです。筋肉し
か食べられません。



トラフグです。
筋肉と皮と精巣が
食べられます。



詳しくは厚生労働省HPへ

http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_01.html

フグによる食中毒は どうしたら防げるの？

フグによる食中毒のほとんどは、フグ処理師免許を持っていない素人の調理によって起こっています。

たとえば・・・



自分で釣ったフグを調理して・・・
もらったフグを自宅で調理して・・・

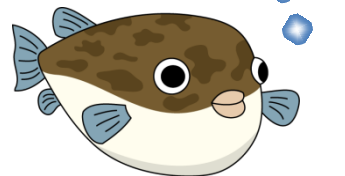


- ★フグはフグ処理師の免許を持つ人が調理したものしか食べないようにしましょう！
- ★フグは自分で調理して食べないようにしましょう！
- ★種類を問わず、天然や養殖に関わらず、フグの**肝臓**と**卵巣**は有毒部位なので、食べないようにしましょう！



正しい知識を！！

フグによる食中毒になってしまうと、最悪の場合命を落とすことになってしまいます。フグを美味しく食べるためにも、フグの毒について正しく知り、素人調理は絶対にやめましょう。



資料等について

安全なフグを提供しましょう(厚生労働省)

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000094363.html>