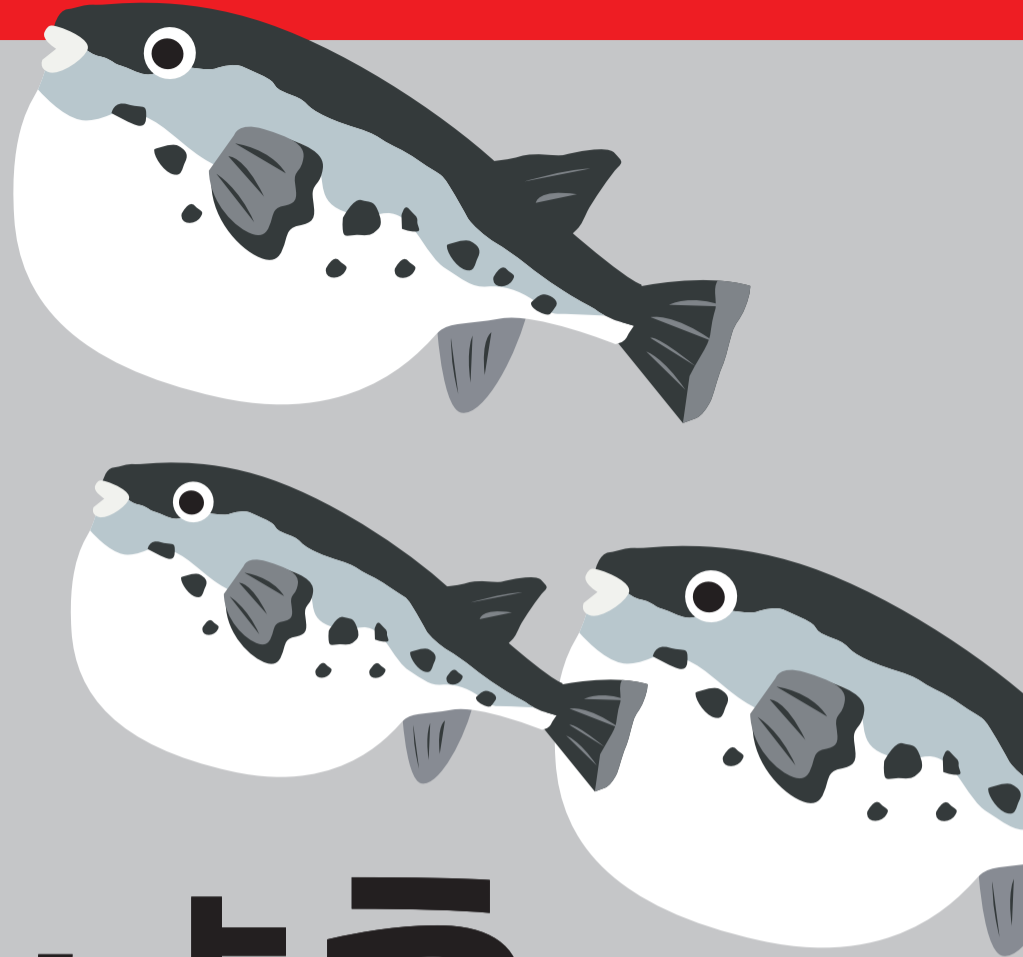


釣りをされる皆様へ



神奈川県

KANAGAWA



ふぐによる 食中毒を 予防しましょう

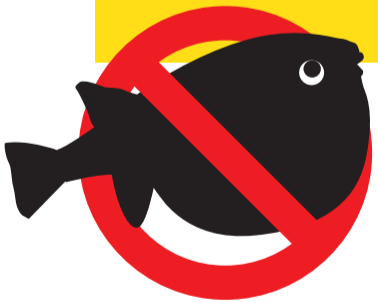
自分で釣ったふぐ・譲ったふぐが原因で
重症事例や死亡事例が発生しています！！

ふぐを自ら調理
することは非常
に危険です！

釣ったふぐの処理は、ふぐを
取り扱う資格を持つ専門の方
に依頼するか、依頼できない
場合は食べないでください！

人にも譲らないで
ください！

フグの毒を正しく知っていますか？



ふぐの毒は、塩もみ、水にさらす、加熱などの
調理では無(弱)毒化されることはありません。

ふぐの有毒部位を食べるとどうなるの？



重症の場合には、
呼吸困難で死亡することがあります。

神奈川県 HP「ふぐによる食中毒の防止」について



問合せ先 神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課食品衛生グループ 電話 045(210)4940