

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？



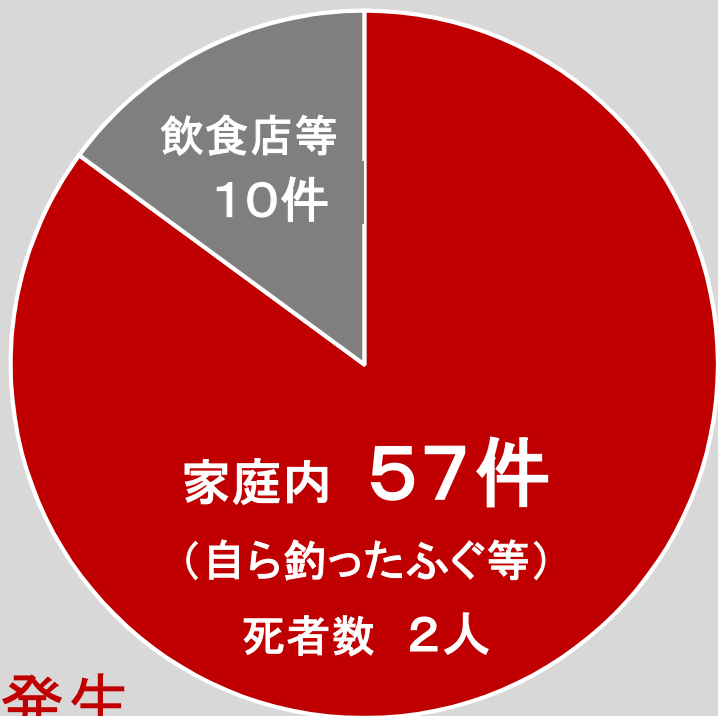
重症の場合には、
呼吸困難で死亡することがあります。



神奈川県 HP「ふぐによる食中毒の防止」について

川崎市保健所

全国におけるふぐによる食中毒発生状況 (令和元年～令和5年)



85%が家庭内で発生

ふぐの種類によって**有毒部位**が異なり、安全に調理するためには専門の資格が必要です。

近年、気候変動による生息域の変化の影響で、**雑種ふぐ**が多く報告されており、自身での鑑別は**極めて危険**です。



川崎市HP「魚による食中毒 ～フグ～」

川崎市での事例(令和元年～令和6年6月)

- (1) 自ら釣ったふぐを自宅で調理・喫食し、1時間半後にふらつき等の症状を呈し、緊急搬送。
- (2) 家族が釣ったふぐを自宅で調理・喫食し、1時間半後に手足のしびれ等の症状を呈し、緊急搬送。