

ふぐの食中毒にご用心！！

静岡市内で、知人からふぐを譲り受け、家庭で調理し、食べたことにより、食中毒が発生しました。

一般消費者の方へ

自分で釣ったふぐを家庭で調理して、食中毒となる事例が多発しています！（平成30年次に全国で13件の家庭内食中毒が発生しています）

- ・ ふぐ毒は加熱ではなくなりません。
- ・ 素人調理は絶対にやめましょう。処理は「ふぐ処理師」に任せましょう。
- ・ 釣ったふぐを譲り渡したり、譲り受けたりしないようにしましょう。
- ・ 食べられる部位を自己で判断することはやめましょう。

営業者の方へ

ふぐの販売に注意してください！

- ・ 消費者に未処理のふぐ(丸ふぐ)を販売することは、食品衛生法で禁止されています。

ふぐ提供時に注意してください！

- ・ 食べられるふぐの種類に注意し、有毒部位を除去したものを提供しましょう。

静岡県でふぐ処理をする場合は？

- ・ 「静岡県ふぐの取扱いに関する条例」に基づき知事の免許をうけた専任の「ふぐ処理師」が置かれている「ふぐ営業所登録施設」でのみ行うことができます。

ふぐ食中毒の症状

食後20分から3時間までに口唇や舌のしびれが起こります。その後、頭痛、腹痛、嘔気、嘔吐、歩行・起立困難、言語障害、呼吸困難などの症状があらわれ、重症の場合は死亡します。