

フグの素人調理はやめましょう！！



フグの毒について

- フグには猛毒（テトロドトキシン）が含まれています。
※少量摂取するだけで死亡することもあります！
- フグ毒は、加熱しても水にさらしても消えません。
- 毒力の強さはフグの種類および部位によって著しく異なります。

過去10年間(平成21～30年)、全国で
295人がフグ食中毒となり、**3人**が死亡しています！

過去、広島市で発生したフグ食中毒のほとんどが**家庭での素人調理**です！！

発生年月	患者数	症状	事件概要	発生要因
平成28年5月	1	口唇のしびれ、ふらつき、ちどり足	自分で釣ったフグを刺身にして食べた。	家庭での素人調理
平成28年12月	2	ふらつき、嘔吐、呼吸困難、意識消失	自分で釣ったフグを唐揚げにして食べた。	家庭での素人調理
平成29年2月	2	手足のしびれ、口や舌のしびれ、歩行困難	知人からもらったフグを煮付けにして食べた。	家庭での素人調理

フグによる食中毒予防のために…

フグの調理には、正しい知識と技術が必要です。
フグの素人調理は非常に危険ですので、絶対にしないでください！

～フグ食中毒予防の三原則～

- フグを釣っても、
1. 持って帰らない！
 2. 食べない！
 3. 人にあげない！



詳しくは、広島市ホームページで

フグ食中毒Q&A

Q. フグ食中毒になると？

- A. 食べてから、30分～3時間の潜伏期間を経て、口唇・手足のしびれ、めまい、脱力感、頭痛、言語障害、呼吸抑制、腹痛、下痢、嘔吐などの症状があらわれます。重症になると、意識障害、こん睡、運動麻痺、呼吸困難、低体温、血圧低下になり、死亡することもあります。

Q. 治療はできるの？

- A. 現在のところ、確実な治療法はありません。体内に入った毒はやがて体外に排出されるので、それまでの間人工呼吸器で呼吸を補ったり、胃洗浄や尿の排出を促進したりする対症療法がおこなわれます。そのため、フグ食中毒を疑った場合は一刻も早く医師の診察と治療を受ける必要があります。回復した後は、後遺症が残ることはありません。しかし、免疫はできないため、フグ毒を摂取すれば何度でも中毒になります。

Q. フグの毒は加熱や水さらしでなくなる？

- A. フグの毒はテトロドトキシンと言い、熱に強く、酸にも強いいため、普通の調理ぐらいでは分解されません。水にはあまり溶けないため、水さらししても無毒化することはできません。

Q. フグの毒があるところは？ 食べられるところは？

- A. フグの毒があるところは、フグの種類によって異なります。また、同じ種類のフグであっても産地や時期、個体によって毒性が異なります。そのため、フグの調理には、正しい知識と技術が必要です。

Q. フグにあたる人とあたらない人がいるの？

- A. 肝などの有毒部位を食べて食中毒にならなかった場合、偶然、毒のないものや毒が弱いものを食べただけです。フグは個体によって毒の量が異なりますが、毒の量は外見や鮮度では全く区別が付きません。「前回あたらなかったから、次回も大丈夫」、「ほんの一切れだから大丈夫」などということは絶対ありません。