



# ふぐ毒は大変危険です!!

**✓ 釣ったふぐは、食べない! 人に譲らない!**

素人調理によるふぐ食中毒が毎年発生し、死者が出ています。



**✓ お店でふぐを食べるときは、有毒部位を食べない! 求めない!**

肝臓(きも)、卵巣(まこ)など有毒部位を提供することは法律で禁止されています。

ふぐ食中毒  
患者数(全国)

2019年~2023年



知っていますか?  
ふぐ毒

ふぐは「テトロドトキシン」という神経毒を持っています。毒性が強く(青酸カリの1,000倍以上)、少量で死に至る神経毒です。熱に強いいため、加熱しても壊れず、塩もみ・水にさらすなどしても毒は抜けません。

ふぐの毒を食べると  
どうなるの?

食後20分から3時間でしびれや麻痺が現れます。麻痺は口から体全体に広がり、重症の時には、呼吸困難で死亡することがあります。

神戸市のホームページもご覧ください。

神戸市 ふぐ食中毒に注意

