

発行者 葛飾区保健所生活衛生課 食品衛生担当係（食の安全安心推進会議事務局）
発行日 令和2年12月18日 問合せ3602-1242

裏面 冬のコロナ対策について

危険です

フグの素人料理は止めましょう！

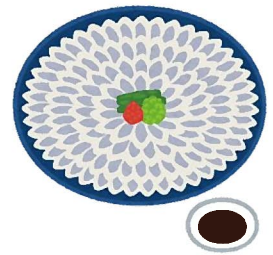
釣ったフグを自分で調理するなどして食べた事による食中毒が、毎年のように発生しています。

フグはテトロドトキシンという猛毒を持っており、有毒部位(フグ毒を多く含む部位)は種類によって異なるため、フグを安全に調理するには知識や技術が必要です。

フグ毒は猛毒です

フグはテトロドトキシンという猛毒を持っており、麻痺による呼吸困難を引き起こします。

特效薬はなく、致死率がとても高いことが特徴です。



◎令和2年11月に都内で実際に食中毒が発生しています。



【発症日時】令和2年11月27日 午前0時
【症状】ろれつが回らない、四肢の麻痺、意識不明等
【発症場所】自宅
【原因】自ら釣ったフグを自宅にて調理
白子部分を喫食した
【原因施設】家庭



万が一の場合、亡くなってしまう事もあります。

釣ったフグ、買ったフグを
自分で調理して食べるのは止めましょう。



冬のコロナ対策へのご協力をお願いします!

「マスクの着用」「3密の回避」「手洗い・消毒」などの基本的な感染症対策を徹底しましょう。

「静かなマスク会食」をお願いします

会話の際には
マスクを着用しましょう!



いつでもマスク
気を付けたい「5つの場面」

内閣官房 新型コロナウイルス
感染症対策推進室



首相官邸
Prime Minister's Office of Japan

厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

厚生省

検索

