

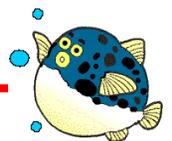
一般消費者へ丸体（未処理） ふぐを販売しないでください!!

平成24年3月、管内の魚介類販売業者が丸体（未処理）のヒガンフグ等を一般消費者へ販売し、それを自分たちで調理して卵巣等を食べて、ふぐ食中毒が発生しました。

業者の方へ

ふぐには有毒部位が含まれており、未処理のまま、これを食べると、猛毒（テトロドトキシン）により、ふぐの食中毒になり、最悪の場合、死亡することもあります。

- 福岡県では「ふぐ処理師」のみふぐを処理することができます。
- 一般消費者へは丸体のまま（未処理）ふぐを販売してはいけません。
- ふぐは種類により“食べられる部位”が決まっています。
- ふぐを処理する者は、ふぐの種類、有毒部位の除去を確実にし、有毒部位は施錠できる蓋のついた専用の容器で保管し、焼却等で確実に処分してください。
- 一般消費者へ有毒部位を提供すると、食品衛生法違反となり、罰せられます。
- ふぐの呼び名は、標準和名を使用してください。



一般消費者の方へ

ふぐの調理は、専門の資格を持った人（ふぐ処理師）に任せてください。素人の調理は大変危険です。