

[戻る](#)

○釣りをされる皆様へ

フグを自ら調理することは非常に危険です。
最悪の場合、死亡するおそれがあるので絶対にしないで下さい。
釣ったフグの処理は、フグを取り扱う資格を持つ専門の方に依頼して下さい。

自分で釣って調理したフグによる最近の死亡事例

○平成19年12月 男性60代

広島湾でフグを釣り、帰省先の実家で、フグの内臓とカレイと一緒に煮付けにして食べた方が死亡されました。

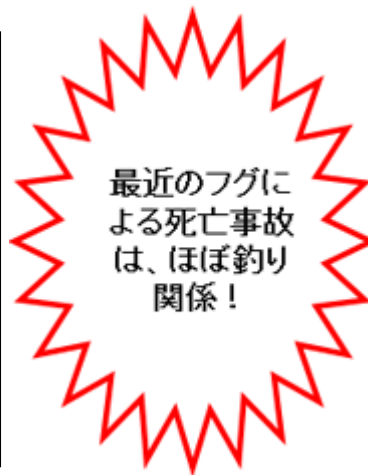
○平成20年5月 男性50代

兵庫県において、釣ったフグ(残品無く、魚種の特定できず)を自宅で調理して食べた方が死亡されました。

食中毒による死者の発生状況

	食中毒全の死者数	うち、フグによる死者数	うち、釣りが関係する死者数
平成15年	6	3	1
平成16年	5	2	0
平成17年	7	2	2
平成18年	6	1	1
平成19年	7	3	3
平成20年*	2	2	1

(*平成20年は速報値)



このページに関する照会先：
 医薬食品局食品安全部監視安全課
 電話 03-5253-1111(代表)
 水産安全係(内線2490)

[トップへ](#)[戻る](#)