

～釣ったふぐは逃がしましょう～

ふぐの素人調理は**危険**です

ふぐの食中毒の多くは、自ら釣ったふぐを調理して食べたことにより発生しています。

ふぐの素人調理は、絶対にやめましょう。



**ふぐの処理は専門的な知識が必要です。
素人処理は絶対にやめましょう!!**

ふぐの毒性部位は種類により異なります。ふぐの種類鑑別は処理をする上でとても重要です。外見が似通ったふぐも多く、なかには筋肉に毒をもつふぐもあります。ふぐの毒性を見分けるには、専門的な知識が必要であり、ふぐの毒性部位を食べたことにより死に至るケースもあります。



**ふぐの取扱いをするには、
免許証と施設の認証の取得が必要!!**

ふぐを取り扱う営業を始めようとする人は、営業施設ごとに専任のふぐ処理師を置き、さらに営業施設ごとに知事の認証を受けなければふぐを取り扱うことができません。また、ふぐ処理師の免許があっても、認証施設以外での取扱いはできません。