ふぐの素人調理は危険です！

ふぐによる食中毒の大半が、
釣ったふぐを**素人調理**で
食べたことによるものです。

ふぐを安全に調理して食べるには、
専門的な知識と技術が必要です

釣ったふぐを持ち帰って調理するのは絶対にやめましょう

ふぐ毒による食中毒では死亡することがあります



ⓒ2014 大阪府もずやん

令和７年ふぐによる食中毒発生状況（全国）

事件数：10件（家庭で発生した件数９件）
患者数：15人（家庭で発生した患者数12人）

詳しくは
コチラ！▷

大阪府ホームページ
知ろう！防ごう！ふぐ中毒

大阪府 健康医療部 生活衛生室 食の安全推進課
食品衛生広域監視センター
TEL 072-863-0910

大阪府