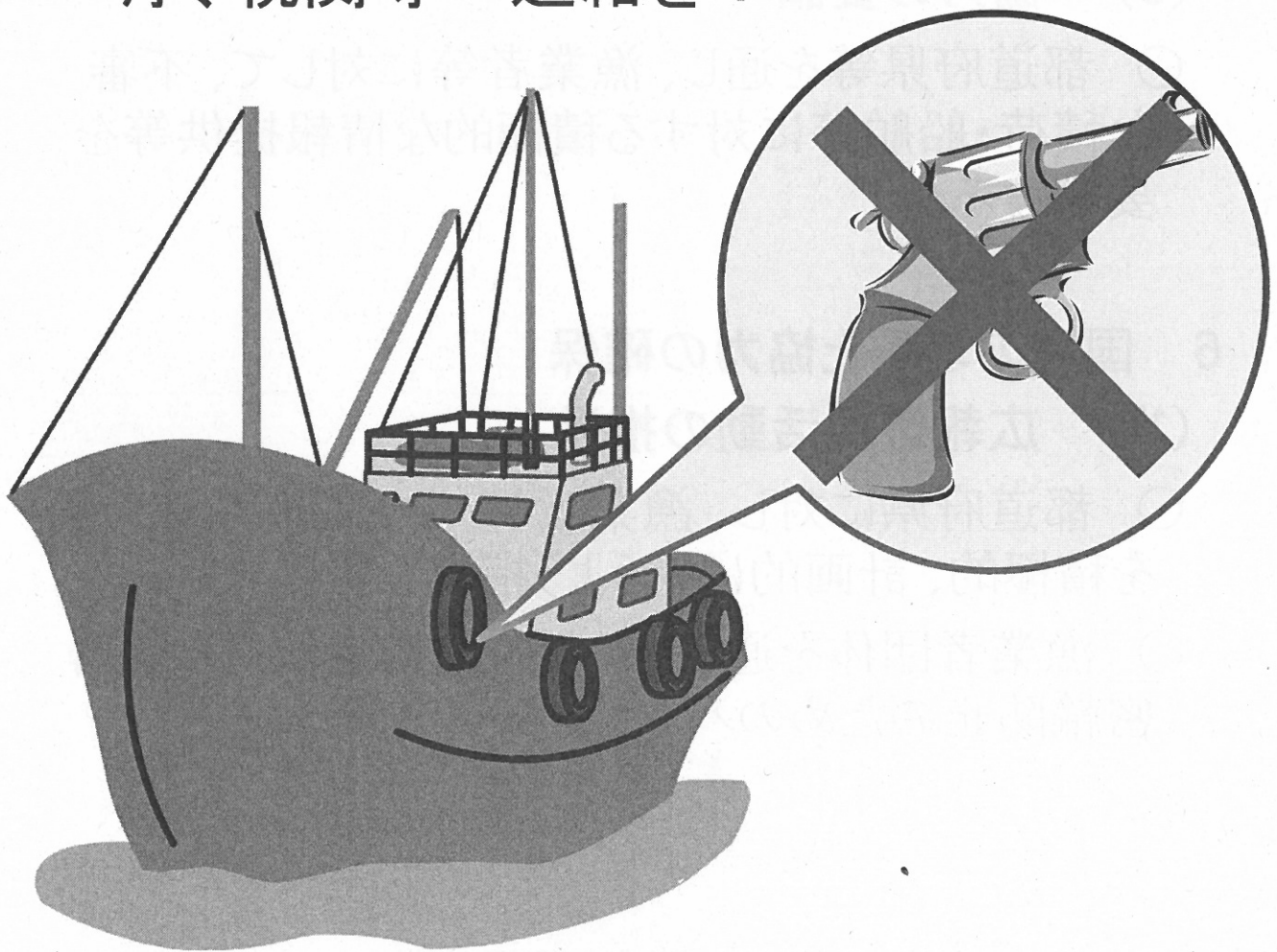


みんなの理解協力で、銃器 犯罪のない明るい社会に！

不審な積荷や船舶等
を見つけたら、最寄り
の警察署、海上保安
庁、税関等へ連絡を！



水産庁

(水産庁関係抜粋)

平成29年度 銃器対策推進計画

平成29年6月6日
銃器対策推進会議

4 水際対策の的確な推進

(3) 協力の要請

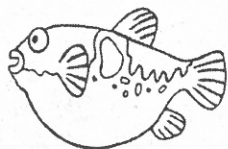
- 都道府県等を通じ、漁業者等に対して、不審な積荷・船舶等に対する積極的な情報提供等を要請する。

6 国民の理解と協力の確保

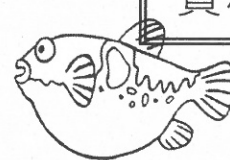
(1) 広報啓発活動の推進

- 都道府県に対し、漁業者等への広報啓発活動を積極的、計画的に行うよう指導を行う。
- 漁業者団体を通じ、傘下の漁業者に対し銃器密輸防止のためのパンフレットを配布する。

〔 水産庁担当部局：資源管理部管理課 〕
電話：03-3501-3880



釣り船営業者の方々へ



平成26年4月、千葉県内において釣り船利用客が釣ったふぐを自宅に持ち帰り、調理、喫食したことによる食中毒の発生がありました。

ふぐを食用にするためには、種類の鑑別や有毒部位の除去等専門的な知識と技術が必要です。

一般の方が、ふぐを調理し（素人調理）、喫食することは非常に危険な行為であり、最悪の場合には死亡する恐れがあります。

ふぐの素人調理は絶対にしない・させないようにしましょう！ お客様には、釣ったふぐの処理はふぐを取扱う資格（※）を持つ専門の方にしてもらおうよう注意喚起をお願いします。

※千葉県では「ふぐ処理師」となります。近県では、東京都、埼玉県の「ふぐ調理師」、神奈川県「ふぐ包丁師」等があります。

<ふぐ食中毒の発生状況（全国統計）>

平成	25	26	27	28	29
件数	16	27	29	17	19
患者数	21	33	46	31	22
死者数	-	1	1	-	-

<最近の話題>

近年、東日本の太平洋沖で多種のふぐが交雑した雑種のふぐが増えていることが報道されています。元のふぐ種が不明であったり、有毒部位が変わっている可能性があるため、御注意ください。

平成30年8月31日
千葉県健康福祉部衛生指導課
TEL：043-223-2642

CHIBAちば