

河豚有毒吃不得

河豚(又稱“雞泡魚”)體內含有稱為河豚毒素的劇毒，
可影響人類的中樞神經系統，嚴重者可能會致命。

河豚毒素非常耐熱，不會在烹煮、
風乾或冷藏過程中被分解，
而且現時並沒有河豚毒素的解毒劑。



**避免進食河豚是預防
河豚毒素中毒的最佳方法!**