

営業者の皆様へ

ふぐの適切な取扱いについて

再確認しましょう！

神奈川県におけるふぐの適正な取扱及び販売を確保するため、『神奈川県ふぐ取扱及び販売条例』が定められています。本条例を遵守し、ふぐによる食中毒発生の防止に努めてください。

次の施設はふぐの認証が必要

ふぐ認証店

- ・ふぐ（ふぐ加工製品を除く）を調理し、加工し、若しくは貯蔵し、又はふぐの内臓の除去を行う施設
- ・丸又は身欠きのふぐ（生の白子・皮を含む）を販売する施設

主な注意点

- ふぐを取り扱う施設では「ふぐ包丁師免許証」をもつ専属の「ふぐ包丁師」を設置し、「ふぐ包丁師」以外はふぐを取り扱わないこと。
- ふぐの取扱いはふぐ営業の認証をうけた場所以外で行わないこと。
- ふぐを食品として販売、調理、加工、陳列または授与する場合は有毒部位を除去すること（ただし、ふぐ認証をうけた営業者、ふぐ包丁師及びふぐ卸売業者の間では未処理のふぐの販売・授与が可能です。販売可能な相手であることを必ず確認しましょう。）
- 有毒部位は、かぎの掛かる専用の容器（金属等の不浸透性材料で作られ、「毒物容器」とペンキ等で朱書したもの）に入れ、他の食品または廃棄物と混同させないこと。
- 「ふぐ営業認証書」は客の見やすい場所に掲示すること。

ふぐ加工製品の販売店

- ・「ふぐ刺身、ふぐちり材料、ふぐのゆびき等」加工の程度が低いふぐ加工製品を販売する施設 → **ふぐ加工製品販売の届出が 必要**
- ・「ふぐの塩蔵品、乾製品、調味加工品、くん製品、そうざい等」加工の程度が高いふぐ加工製品を販売する施設 → **ふぐ加工製品販売の届出は 不要**

主な注意点

- 届出が必要なふぐ加工製品（ふぐ刺身、ふぐちり材料、ふぐのゆびき等）にあつては、食品衛生法上必要な表示に加え、次に掲げる事項を表示しなければならない。
①名称 ②調理し、又は加工した年月日 ③調理し、又は加工した施設の所在地
④調理し、又は加工した者の氏名（法人にあつては、名称） ⑤原料ふぐの種類
- ④届出が不要なふぐ加工製品（ふぐの塩蔵品、乾製品、調味加工品、くん製品、そうざい等）についても、「調理し、又は加工した年月日」と「原料ふぐの種類」の表示が必要です。
- ふぐ加工製品販売者は、届出が必要なふぐ加工製品を小分け再包装により販売することはできない。
- 「ふぐ加工製品の販売届出済書」は客の見やすい場所に掲示すること。

詳しくは...

- ・「神奈川県ふぐ取扱及び販売条例」は神奈川県ホームページに掲載されています。
http://k-base03.pref.kanagawa.jp/cgi-bin/d1w_savvy/d1w_login.exe
（神奈川県ホームページ＞神奈川県例規集＞第8編 衛生＞第5章 食品衛生）
- ・問い合わせ窓口 福祉保健センター 生活衛生課
電話 ー



参 考

適切に処理をすることにより食用にできるフグの種類及び部位
(厚生労働省通知より)

●は可食部位、×は食用不可

科 名	種 類 (種 名)	部 位		
		筋肉(骨を含む)	皮(ヒレを含む)	精 巢
フグ科	クサフグ	●	×	×
	コモンフグ※ ¹	●	×	×
	ヒガンフグ※ ¹	●	×	×
	ショウサイフグ	●	×	●
	マフグ	●	×	●
	メフグ	●	×	●
	アカメフグ	●	×	●
	トラフグ	●	●	●
	カラス	●	●	●
	シマフグ	●	●	●
	ゴマフグ	●	×	●
	カナフグ	●	●	●
	シロサバフグ	●	●	●
	クロサバフグ	●	●	●
	ヨリトフグ	●	●	●
	サンサイフグ	●	×	×
ナシフグ(漁獲海域限定)	●※ ²	×	●※ ³	
ハリセンボン科	イシガキフグ	●	●	●
	ハリセンボン	●	●	●
	ヒトヅラハリセンボン	●	●	●
	ネズミフグ	●	●	●
ハコフグ科	ハコフグ	●	×	●

※¹ 岩手県越喜来湾及び釜石湾並びに宮城県雄勝湾で漁獲されたコモンフグ及びヒガンフグは食用にすることができません。

※² 有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限りです。

※³ 有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限りです。

《その他の注意事項》

- ・本表は、日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるフグに適用されます。
- ・まれに、いわゆる両性フグといわれる雌雄同体のフグが見られることがあり、この場合の生殖巣(卵巣及び精巣)はすべて有毒部位となります。
- ・フグは、トラフグとカラスの中間種のような個体が出現することがあるので、これらのフグについては、両種とも●の部位のみを可食部位とします。
- ・本表に記載されているフグの卵巣及び皮であって、長期間塩蔵処理することにより、その毒力がおおむね10MU/g以下となったものは食用にすることができます。

MU(マウスユニット)とは...フグ毒の毒量を表す単位です。1MU/gは、フグの可食部1g中に体重20gのマウス1尾を死亡させるフグ毒を含むことを意味します。