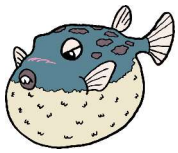
「ふぐ」を取扱う営業者の皆様へ



ふぐは、体内に猛毒のテトロドトキシンを持っています。
取扱う際には次の事項を遵守し、食中毒の発生防止に
努めてください！

令和３年６月１日、食品衛生法や愛知県ふぐ取扱い規制条例等が改正されました。

ふぐの処理を行う事業者

1　ふぐを処理する者は、ふぐ処理師の免許をもっていますか？

〇業としてふぐの処理は、「ふぐ処理師」として愛知県知事の免許を受けた者が行わなければなりません。

「ふぐ処理施設」の届出をした施設で、「ふぐ処理師」の立会いの下にその指示の受けて行う場合を除きます。

※処理＝ふぐを食用に提供する目的で、ふぐの卵巣・肝臓等の有毒部分を除去すること

※他の都道府県で免許を受けている者であっても、別途、愛知県の免許を受ける必要があります。

2　届出と標札掲示は済みましたか？

〇未処理のふぐを処理して販売・提供する場合には、保健センターへ「ふぐ処理施設設置届」の届出が必要です。

〇届出後は、「ふぐ処理施設」の標札を店内のよく見える場所に掲示してください。

〇ふぐを処理する施設は、要件を満たす必要があります。施設設備を変更した場合には、食品衛生法に基づき変更の届出を行ってください。

3　種類鑑別をきちんと行っていますか？

〇原料ふぐの種類鑑別を厳重に行い、有毒なふぐや種類がわからないふぐを確実に排除し、処理しないようにしてください。

4　可食部位の確認をしていますか？

〇ふぐは、種類により、食べることができる部位（可食部位）が異なります。

〇「みがきふぐ」については、可食部位以外の部位がすべて除去されていることを確認してください。**皮が可食部位となっていないふぐについては、尾ひれについても除去されていることを確認してください。**なお、すべての種類のふぐで、肝臓と卵巣は食べることができません。

5　有毒部位の確実な処理をしていますか？

〇ふぐは、可食部位以外の有毒部分を完全に取り除き、水道水で十分に洗浄してください。

〇取り除いた有毒部位は、他の食品又は廃棄物に混入しないよう施錠できる一定の容器に保管し、焼却等により確実に処分を行ってください。

〇客の求めがあっても、可食部位以外の部位を絶対に提供してはいけません。

名古屋市保健所　・　保健センター（令和　8　年 10 月発行）
このリーフレットは古紙パルプを含む再生紙を使用しています。

魚介類販売事業者

6 混入がないことを確認していますか？

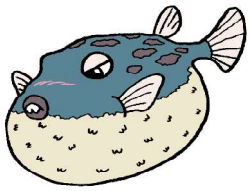
〇適切な処理等が行われていないふぐが、他の魚へ混入したまま販売されるという事例が発生しています。魚介類の販売時にはふぐの混入のないことを必ず確認してください。

7 適切な販売先に販売していますか？

〇未処理のふぐは、以下の者以外には販売してはいけません。販売先の確認をしてください。

＜未処理のふぐを購入できる者＞

- ふぐ処理師
- 魚介類販売業又は魚介類競り売り営業の許可を受けた者
- 飲食店営業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業又は複合型冷凍食品製造業の許可を受けた者（ふぐ処理施設の届出をした者に限ります。）



その他留意事項

8 表示は適正ですか？

〇ふぐを販売する場合には適正に表示し、購入する際にも表示の確認を行ってください。

	一般用（容器包装入り）	名称	原材料名	アレルゲン	添加物	原産地	原料原産地		内容量	賞味期限・消費期限	保存方法	処理年月日	処理事業者の氏名又は名称及び住所	加工年月日、ロット番号等（ロットが特定できるもの）	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称	食品関連事業者の氏名又は名称及び住所	製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称	原料ふぐの種類＋「標準和名」	漁獲水域名	生食用であるかないかの別	生食用である旨	解凍した旨	養殖された旨	栄養成分
							原材料及び添加物に占めるふぐの重量割合 50%以上	原材料及び添加物に占めるふぐの重量割合 50%未満																
加工食品	ふぐを原材料とする加工品	○	○	○	○		※1	※2	○	○	○			○		○	○	○	※3	※4	※5			○
生鮮食品	・内臓を除去し皮をはいだふぐ ・切り身等（生食用でない）	○				○						○	○					○	※3			○	○	
	切り身等（生食用）	○		○	○	○				○	○			○	○			○	※3	※6	※7	○	○	

※1：ふぐの原産地を表示
※2：原材料に占める重量の割合が最も多い原材料の原産地を表示
※3：なしふぐ（特定の水域で漁獲されたもの）に限る。
※4：冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものに限る。
※5：切り身にしたふぐであって生食用のもの（調味したものであって、凍結させたものを除く。）に限る。
※6：凍結させたものに限る。
※7：凍結させたものを除く。

9 記録を残していますか？

〇ふぐを取り扱う場合には、次の事項の記録を保管してください。

＜ふぐを仕入れ又は販売する場合＞

ふぐの種類、数量、仕入れ年月日及び仕入先の住所・氏名、販売年月日、販売先の住所、氏名

＜ふぐを処理する場合＞

処理したふぐの種類、数量、処理年月日、除去した有毒部分の廃棄方法、有毒部分の廃棄年月日

ふぐを原因とする食中毒発生状況（全国）

	発生件数	患者数	死者数
2025 年	11 件	16 名	0 名
2024 年	10 件	10 名	0 名
2023 年	9 件	10 名	0 名

事例

① 飲食店において、有毒部位である卵巣を調理して提供したことを原因とする食中毒が発生。
② ふぐ調理の練習後のマフグの肝臓を自宅に持ち帰り、喫食し、死亡。
③ ふぐが混入した真あじが流通し、市内のスーパー等で消費者に販売。