

# 「ふぐ」を取扱う営業者の皆様へ

ふぐは、猛毒を持っています。

ふぐを取扱う際には十分留意し、食中毒の発生防止に努めてください！

## 実際にあった事例

- ① ふぐ処理施設として届け出ていない市内の魚介類販売業者が、ふぐ処理師の免許を持たない従業員にふぐを処理させ、種類の鑑別を適切に行わずに有毒部位を販売。そのふぐを食べた方が食中毒に。
- ② 可食部位以外の部位（尾ヒシ）がついたままのゴマフグが流通し、市内のスーパー等で消費者に販売。
- ③ 魚介類販売店からクサフグの切り身を販売した際、お客の希望に応じて皮付きの頭部を無償で提供。お客本人が食べて死亡。
- ④ 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。

## 1 「ふぐ処理師」の免許をもっていますか？

「ふぐ処理師」でない人は、業として、ふぐの処理をしてはいけません。

（「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

※ふぐ処理師＝ふぐ処理業務に従事することができる者として愛知県知事の免許を受けた者（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 届出は済みましたか？

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

## 3 標札を掲示していますか？

ふぐの処理をする営業者の方は、「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。

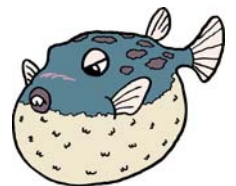
## 4 適切な販売先に販売していますか？

一般消費者へ、未処理のふぐを販売してはいけません。

＜未処理のふぐを購入できる人＞

ふぐ処理師 ・ 魚介類せり売業者 ・ 魚介類販売業者 ・ ふぐ卸売業者

ふぐ処理施設の届出をした飲食店業者又はふぐ加工業者



## 5 種類鑑別をきちんと行っていますか？

釣ってきたり、もらったふぐを素人判断で処理することは危険です。

「ふぐ処理師」の資格がある場合でも、ふぐの種類鑑別を厳重に行い、種類がわからないふぐを処理しないようにしてください。

## 6 表示は適正ですか？

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。

	名称	原産地	添加物	アレルギー	賞味期限	消費期限	保存方法	処理年月日	氏名又は住所	処理事業者の氏名又は名称	加工年月日 (ロットが特定できるもの)	加工所所在地	加工者氏名	原料ふぐの種類 (標準和名)	漁獲水域名	なしふぐ	ないかの別	生食用であるか	解凍	養殖	栄養成分表示	原材料・その他	
																						内容量	
加工食品 (容器包装入り)	ふぐを原材料とする加工品	○	○ 50%以上	○	○	○	○				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
生鮮食品	・内臓を除去し皮をはいたふぐ ・切り身等 (生食用でない)	○	○					○	○					○	○				○	○			
	切り身等 (生食用)	○	○	○	○	○	○				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			

## 7 可食部位の確認をしていますか？

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。

「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。

## 8 確実な処理をしていますか？

ふぐは、可食部位以外の有毒部分を完全にに取り除き、飲用水で十分に洗浄してください。取り除いた有毒部分は①焼却 ②4%のカセイソーダ溶液に20分間以上漬けこんだ後、不浸透性の容器包装に収納して可燃ごみとして出す、等の処理を行ってください。客の求めがあっても、決して可食部位以外の部位を提供してはいけません。

## 9 記録は残していますか？

ふぐを取り扱う場合には、次の事項の記録を1年間保管してください。

### <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

## 10 混入がないことを確認していますか？

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。

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
2014年	27件	33名	1名
2013年	16件	21名	0名
2012年	14件	18名	0名
2011年	17件	21名	1名

