

第8 ふぐの取扱い

ふぐの素人料理は、絶対に行わないようにしましょう！

千葉県では、「ふぐの取扱い等に関する条例」により、県の「ふぐ処理師」の資格を有する者がいない施設では、ふぐを取り扱うことはできません。

ふぐの営業を行う場合は、「ふぐ営業認証」を受けなければなりませんので、最寄りの保健所にご相談ください。

千葉県食品衛生法施行条例に基づく「公衆衛生上必要な営業施設の基準」にふぐを取り扱う営業の施設の基準が規定されています。

● 基準の概要

ふぐを処理する施設

(飲食店営業・魚介類販売業・水産製品製造業・複合型そうざい製造業・複合型冷凍食品製造業)

- ・ 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするための施錠できる容器等を備えること。
- ・ ふぐの処理をする専用の器具を備えること。
- ・ ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを -18°C 以下で急速に凍結できる機能を有する冷凍設備を有すること。

資料1 処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるフグの種類及び部位

科名	種類（種名）	部位		
		筋肉	皮	精巢
フグ科	クサフグ	○	—	—
	コモンフグ	○	—	—
	ヒガンフグ	○	—	—
	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	○	—	—	
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	○	—	○

注1. 本表は、有毒魚介類に関する検討委員会における検討結果に基づき作成したものであり、ここに掲載されていないフグであっても、今後、鑑別法及び毒性が明らかになれば追加することもある。

注2. 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する。ただし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るコモンフグ及びヒガンフグについては適用しない。

注3. ○は可食部位

注4. 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、この場合の生殖巣はすべて有毒部位とする。

注5. 筋肉には骨を、皮にはヒレを含む。

注6. 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、兩種とも○の部位のみを可食部位とする。

資料2 処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるフグの種類及び可食部位（漁獲海域が限定されているもの。）

科名	種類（種名）	可食部位
フグ科	ナシフグ (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る。)	筋肉
	ナシフグ (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る。)	精巢

注1. 1 有明海とは、次に掲げる直線及び陸岸によって囲まれた海面のうち、長崎県及び佐賀県の県境から熊本県及び福岡県の県境に至る直線より南側の海面をいう。
 ア 長崎県瀬詰崎から熊本県天神山に至る直線
 イ 熊本県染岳から高松山三角点に至る直線
 ウ 熊本県天草上島恵比須鼻から大矢野岳に至る直線
 エ 熊本県三角灯台から中神島を経て三角岳に至る直線
 2 橘湾とは、長崎県瀬詰崎から熊本県天神山に至る直線、長崎県脇岬南端から南に樺島に至る直線、樺島南端から熊本県魚貫崎に至る直線及び陸岸によって囲まれた海面をいう。

注2. 香川県及び岡山県の瀬戸内海域とは、愛媛県土居町仏崎から愛媛県魚島東端見通し線、香川県と徳島県の境界から兵庫県上島灯台見通し線及び陸岸によって囲まれた海面のうち香川県及び岡山県の漁業者が操業できる海面で漁獲されたものであること。

注3. 筋肉には骨を含む。