



フグの適正な取扱いについて

危険！

フグの肝は提供できません

いかなるフグも肝臓を提供することは禁止されておりますが、平成15年11月、福岡市内でハコフグの肝臓が販売されておりました。

これからフグのシーズンです。

フグを取り扱う場合には次のことがらを守り、フグによる食中毒事故を起こさないように注意してください。

ハコフグは、身(筋肉)と精巢(しらこ)だけしか販売することができません。



ハコフグ

- 1 フグを調理する場合は、**福岡県の「ふぐ処理師」**の免許が必要です。ただし、「ふぐ処理師」の立ちあいのもとで調理することはできます。
- 2 フグは、「食品衛生法」により“食べられるフグ”が定められています。“食べられるフグ”でもさらに“食べられる部分”“食べられない部分”が細かく定められています。下の表に従って取扱ってください。
- 3 フグを販売するときは、種類をはっきりさせなければなりません。地方名は使用できません。例えばカナトフグ、ナゴヤ等の名前は使用できません。
- 4 フグの有毒部分は処理した後適正に処理しなければなりません。内蔵、皮等の廃棄物は専用容器に入れて確実に処理してください。

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(:食べられる部位)

種類	可食部位			種類	可食部位			種類	可食部位		
	筋肉	皮	精巢		筋肉	皮	精巢		筋肉	皮	精巢
クサフグ		×	×	シマフグ				メフグ		×	
コモンフグ		×	×	ゴマフグ		×		アカメフグ		×	
ヒガンフグ		×	×	カナフグ				イシガキフグ			
ショウサイフグ		×		シロサバフグ				ハリセンボン			
マフグ		×		クロサバフグ				ヒトズラハリセンボン			
トラフグ				ヨリトフグ				ネズミフグ			
カラス				サンサイフグ		×	×	ハコフグ		×	

ナシフグの取扱いは、一部の海域で漁獲され、かつ適正に処理されたものに限ります。



不明な点、お問い合わせ等については、各区保健福祉センター衛生課食品係まで