

ふぐの内臓は 食べられません!!

大分県でふぐを処理する場合

「大分県食の安全・安心推進条例」に基づき「ふぐ処理施設」として知事に届出た施設で、知事の登録を受けた「ふぐ処理登録者」のみ処理することができます。

また、ふぐ処理登録者は5年ごとに講習会を受け、登録の更新が必要です(有料)。※手続きは各保健所で受け付けます。



営業者の方へ

ふぐの内臓(一部種類のシラコを除く。)は有毒部位であり、これを提供すると食品衛生法違反となり、罰せられます。

- 一般消費者へは丸のまま(未処理)ふぐを販売しないでください。
- 食べられるふぐの種類と部位(筋肉など)だけを提供してください(うら面必読!)
- ふぐを処理する者は、ふぐの種類の見分け、有毒部位の除去を確実にし、有毒部位は施設できる廃棄物容器で保管し、焼却などで確実に処分してください。
- ふぐの呼び名は、標準和名を使用してください。

一般消費者の方へ

ふぐの調理は、専門の資格を持った人(ふぐ処理登録者)に任せてください。素人の調理は大変危険です。

ふぐは食べられる部位が決まっています!

- ・ふぐの毒力は、青酸カリ(毒物)の約1,000倍です。
- ・加熱しても、水洗いしても、毒は残ります。

ふぐ中毒防止の決め手は、肝臓(キモ)・卵巣(マコ)などの有毒部位を絶対に食べないことです。

- ・食品衛生法で、食べられるふぐの種類と部位が決まっています。
- ・どんなふぐであっても、一部の種類の精巣(シラコ)以外の内臓は食品衛生法で食用禁止となっています。(全国同じです。)

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21種類及び部位

科名	種類(標準和名)	部位				
		肝臓	卵巣	精巣	筋肉	皮
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	×	×	○	○	×

(厚生労働省通知より) ※○は食べられる部位、×は食べられない部位です。 ※筋肉には骨を、皮にはヒレを含みます。