

ふぐの取扱いについて

～必ず厳守してください～



- ①ふぐの処理は、保健所に届出をした「**ふぐ処理施設**」で、**ふぐ処理者**が（又は**ふぐ処理者の立会い**の下にその指示を受けた者が）行います。
- ②ふぐの肝臓・卵巣等の**有毒部位**は、絶対に**販売・提供してはいけません**。
- ③種類が**判別できないふぐ**は、**提供・販売・購入しないでください**。
- ④**未処理のふぐ**（丸ふぐ）は、**一般消費者には絶対に販売してはいけません**。（販売先がふぐ処理施設であることを必ず確認しましょう。）
- ⑤**処理済のふぐ**（身欠きふぐ）を使用する際は、**表示**を確認してください。

ふぐ加工品の表示

- ①名称
- ②原材料名、添加物
- ③原料ふぐの種類（標準和名）
- ④原料原産地名
- ⑤食品関連事業者の氏名又は名称及び住所（販売者等が表示責任者である場合は、それに加え製造・加工者についても表示します）
- ⑥ロットが特定できるもの（加工年月日、ロット番号等）※
- ⑦消費期限又は賞味期限
- ⑧保存の方法、内容量、栄養成分等
 - ・切り身ふぐを凍結した場合、生食用であるかそうでない（加工用等）が表示します（調味されたものを除く）
 - ・特定の海域で漁獲されたもののみ食用にできる種類のふぐ（なしふぐ）であれば、漁獲水域名の表示が必要です
 - ・切り身ふぐを生食用とする場合、生食用である旨の表示が必要です

みがきふぐの表示 （生食用以外）

- ①名称
- ②原料ふぐの種類（標準和名）
- ③処理年月日
- ④処理事業者の氏名又は名称
- ⑤処理事業者の住所
- ⑥原産地
 - ・養殖されたものであれば、「養殖」と表示します
 - ・解凍されたものは、「解凍」と表示します
 - ・特定の海域で漁獲されたもののみ食用にできる種類のふぐ（なしふぐ）であれば、漁獲水域名の表示が必要です

生食用(刺身)表示 （みがきふぐを生食用として販売する場合も含む）

- ①名称
- ②原料ふぐの種類（標準和名）
- ③生食用である旨（刺身用でもよい）
- ④加工所の所在地及び、加工者の氏名又は名称
- ⑤ロットが特定できるもの（加工年月日、ロット番号等）※
- ⑥消費期限又は賞味期限
- ⑦保存方法
- ⑧原産地
 - ・養殖されたものであれば、「養殖」の表示が必要です
 - ・解凍されたものは「解凍」の表示が必要です
 - ・添加物やアレルギーを含む場合は表示します
 - ・特定の海域で漁獲されたもののみ食用にできる種類のふぐ（なしふぐ）であれば、漁獲水域名の表示が必要です

※処理業者、製造者及び加工所は、原料ふぐの入荷、加工年月日など、食中毒発生時の遡りの観点から必要な情報を記録する必要があります

ふぐの種類別の可食部位

○：可食部位
×：不可食部位

ふぐの種類（標準和名）	部位				
	筋肉	精巢	皮	肝臓	卵巣
とらふぐ・しまふぐ・からす・しろうさばふぐ・くろさばふぐ	○	○	○	×	×
ごまふぐ・しょうさいふぐ・まふぐ	○	○	×	×	×
こもんふぐ・くさふぐ・ひがんふぐ	○	×	×	×	×
なしふぐ（有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域等で漁獲されたものを除く）	×	×	×	×	×

◎通称「なごやふぐ」は、こもんふぐ、しょうさいふぐ、ひがんふぐ、まふぐ、なしふぐ等の総称で、種類によって可食部位が異なります。種類をよく確認してください。

ふぐ毒（テトロドトキシン）は毒酸カリの1000倍以上の毒力を持つ神経毒で、ふぐ食中毒による死者も発生しています。

R4年はふぐを原因とする食中毒事件が16件、患者数21人、1名の死者が発生しました！！



ふぐ加工製品の表示例

① ふぐの一夜干し

名称	ふぐ一夜干し
原料ふぐの種類	しろさばふぐ(標準和名)
原材料名	しろさばふぐ(中国)、塩
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤
内容量	3枚
賞味期限	2023. 〇. 〇
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
加工年月日	2023. 〇. 〇
製造者	〇〇水産加工株式会社 広島市中区〇〇1-2

原材料ふぐの種類を標準和名で表示し、「標準和名」の文字を表示する

もしくはロット番号(Lot. 1111)など、ロットが特定できるもの

一夜干しには、原料原産地名を表示

栄養成分表示 1枚当たり	
熱量	〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g

トリウム塩を添加していない場合は、
[トリウム 〇g
(食塩相当量〇g)]
と表示

② 身欠きふぐ (生食用以外)

名称	みがきふぐ
原料ふぐの種類	しろさばふぐ(標準和名、 広島産)
処理者	〇〇水産加工株式会社 広島市中区〇〇1-2
処理年月日	2023.〇.〇

※養殖されたものであれば、「養殖」の表示が必要です。

※解凍されたものは「解凍」の表示が必要です。

原産地を表示

③ ふぐ刺身

**とらふぐ(標準和名)
刺身用**

〇〇県産(養殖)

加工日 23.〇.〇 Lot. 1111

消費期限 23.〇.〇 正味量(g) 200 〇〇円

〇〇水産加工株式会社 保存温度 4℃以下
広島市中区〇〇1-2 TEL.〇〇-〇〇-〇〇

生食用である旨を記載

ロットが特定できるもの

原産地を表示

加工者名称 加工所所在地

保存方法の表示

※養殖されたものであれば、「養殖」の表示が必要です。
※解凍されたものは「解凍」の表示が必要です。

