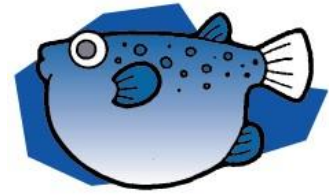


# ふぐ中毒を防ぎましょう！！

## ふぐ毒とは！

ふぐの毒は、テトロドトキシンと呼ばれ、神経を麻痺させる作用があります。この毒力は、猛毒の青酸カリの約1000倍です。300度の加熱でも分解しないので、煮たり焼いたりの調理ではなりません。有毒の部分を食べると20分～3時間でしびれやおう吐などの中毒症状を起こし、毒力が強ければ死ぬこともあります。ふぐ毒に有効な解毒剤はありません。



## ふぐをさばくには！

ふぐをさばくには、「ふぐ取扱者（愛媛県ふぐの取扱いに関する条例による）」の資格が必要です。無免許の方は、ふぐの有毒部位を除去する行為をしてはいけません。（ただし、取扱者立会いの下に行う場合を除く）



## 一般消費者にふぐを販売するには！

ふぐは、卵巣や肝臓などの有毒部位が除去されたものでなければ、一般消費者に販売できません。丸体（有毒部位を除去しないもの）のまま、一般消費者に販売する行為は、食品衛生法違反であり、絶対に行ってはいけません。

## ふぐ取扱者は、次の事項に注意しましょう！

- ① 原料ふぐの選別を厳重に行い、特にドクサバフグ等魚体すべてが有毒なふぐ及び種類不明のふぐを確実に排除すること。
- ② 凍結したふぐを使用する場合は、急速凍結法により凍結したものを扱い、解凍は有毒部位の毒が筋肉部に移行することのないよう流水等を用いて迅速に行い、解凍後は直ちに処理に供することとし、再凍結は行わないこと。

- ③ ふぐの有毒部分を完全に除去し、清水で洗った後でなければふぐを食品として提供しないこと。また、除去した内臓等は、すべて専用の廃棄物容器に収納し、人畜に対して危害の発生がないよう適切に処分すること。
- ④ ふぐの調理に使用した器具、容器包装は、十分洗浄した後でなければ、他の調理に使用しないこと。
- ⑤ ふぐ取扱所届出済証又はふぐ処理施設である旨記載された営業許可証等を店内の見やすい場所に掲示すること。
- ⑥ 無免許者は、ふぐの有毒部分を除去する行為をしないこと。
- ⑦ 一般消費者に未処理のふぐを販売しないこと。
- ⑧ ふぐの名称については、標準和名を使うこと。
- ⑨ ナシフグは、販売等が認められていない（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を除く。）ので、取扱わないこと。
- ⑩ ふぐ加工品（軽度の撒き塩を行ったものを除く。）の表示については、「食品表示基準」（平成27年内閣府令第10号）に基づき、原料ふぐの種類、加工（処理）業者の氏名・住所及び加工（処理）年月日等を適切に表示すること。

愛媛県保健福祉部健康衛生局薬務衛生課  
TEL：089-912-2395

