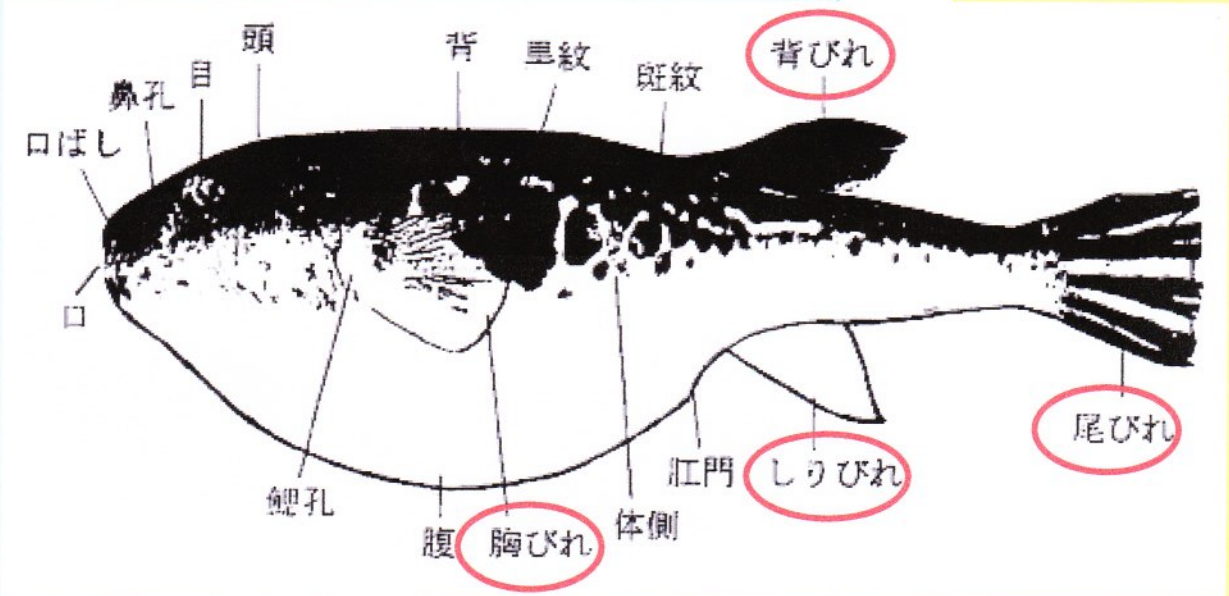
営業者のみなさまへ

除毒処理完了前のフグの販売に注意!

マフグ・ゴマフグ等の「ヒレ」は有毒です！

ヒレは皮の一部です。
皮が可食部位（※）でないフグはヒレも除去しましょう。



除毒処理完了前のフグは、販売先がフグ取扱施設であることを確認したうえで販売してください。

除毒処理完了前のフグは一般消費者に販売等（※）出来ません！

※　可食部位とは、有毒部位の除去という処理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有毒物質の程度により人の健康を損なうおそれがないと認められる部位を言います。

※　販売等には、不特定又は多数の者に対する授与を含みます。

可食部位と有毒部位

フグの選別を厳重に行い、特に魚体すべてが有毒なフグ、種類が不明なフグを確実に排除するようにしてください。

科名	種類(種名)	部位		
		筋肉	皮	精巣
		○:可食部位、×:有毒部位		
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	○	×	○

事例紹介

平成23年12月に他県で有毒部位の尾ひれが除去される前のゴマフグがスーパー等の販売店で売られていることがわかり、所管自治体は「絶対に食べず、販売店に返品してほしい」と呼びかけた事例が発生した。

新潟県

問い合わせ先　南魚沼保健所生活衛生課
TEL　025-772-8143　FAX　025-772-2190

H23.4 作成