

表1 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及び部位

科名	種類	部位		
		筋肉	皮	精巢
フグ科	1 クサフグ	○	×	×
	2 コモンフグ	○ <sup>〔注5〕</sup>	×	×
	3 ヒガンフグ	○	×	×
	4 ショウサイフグ	○	×	○
	5 マフグ	○	×	○
	6 メフグ	○	×	○
	7 アカメフグ	○	×	○
	8 トラフグ	○	○	○
	9 カラス	○	○	○
	10 シマフグ	○	○	○
	11 ゴマフグ	○	×	○
	12 カナフグ	○	○	○
	13 シロサバフグ	○	○	○
	14 クロサバフグ	○	○	○
	15 ヨリトフグ	○	○	○
	16 サンサイフグ	○	×	×
	17 ナシフグ	○ <sup>〔注6〕</sup>	×	○ <sup>〔注6〕</sup>
ハリセンボン科	18 イシガキフグ	○	○	○
	19 ハリセンボン	○	○	○
	20 ヒトツラハリセンボン	○	○	○
	21 ネズミフグ	○	○	○
ハコフグ科	22 ハコフグ	○	×	○

肝臓・卵巣はすべて食用不可

※この表1は日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海および東シナ海で漁獲されるフグに適用します。

- 注1 ○は食用可。肝臓、卵巣はすべて食用不可。
- 注2 トラフグとカラスの中間種のようなフグについては、両種とも○の部位のみを可食部位とする。
- 注3 筋肉には骨を、皮にはヒレを含む。
- 注4 雌雄同体のフグの生殖巣はすべて有毒部位とする。
- 注5 岩手県越喜来湾及び釜石湾並びに宮城県雄勝湾で漁獲されるものについては適用しない。
- 注6 筋肉については有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。精巣については有明海、橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。



※フグの衛生確保について(第4次改正 平成12年12月19日生衛発1821号)(昭和58年12月2日環乳第59号 厚生省環境衛生局長通知参考)

フグ取扱施設の皆さまに守っていただきたいこと

日本近海には約40種のフグが生息していますが、食用に供するのは表1に掲げるとおり、22種です。フグの取扱い、販売、処理、営業等には制限があります。詳細は、保健所にお問い合わせください。

1 丸フグの取扱い

- ・左ページに掲げるフグであるか確認しましょう。
- ・販売する相手の取り扱い資格を確認しましょう。
- ・丸フグを処理するときは、「ふぐ処理師免許」が必要です。
- ・丸フグを処理する施設は、「ふぐ営業所」の登録が必要です。

2 みがきフグの取扱い

- ・みがきフグを取り扱う施設は保健所に届出をしてください。
- ・みがきフグを販売するには表示が必要です。
- ・表示の確認をしてください。  
(原料フグの種類、処理業者氏名、住所及び処理年月日)

3 ふぐ処理師の遵守事項

- ・有毒部分は、専用の廃棄物容器（鍵付き・「有毒物」と朱記）に入れ、他の食品又は廃棄物と混同させないこと。
- ・有毒部分は、焼却（個人の焼却は認められていない）その他の方法で人の健康を損なうおそれのないように処分すること。
- ・専用の包丁とまな板で処理し、処理に用いた器具等は、フグの毒を完全に除去すること。
- ・登録を受けた営業所以外の場所で処理に従事してはいけない。

4 静岡市で起きた最近のフグ食中毒の事例

- ・平成15年3月2日  
用宗海岸で釣ったフグ（20cm位）の身と卵巣を食べて発症  
(摂食者1名、患者数1名、死者0名)
- ・平成15年11月24日  
清水折戸湾で釣ったフグ（25cm位）を干物にしたものを知人からもらい受け食べて発症  
(摂食者2名、患者2名、死者1名)

参考文献:「改訂 日本近海産フグ類の鑑別と毒性」中央法規出版株式会社 1994年刊  
:「食中毒予防必携 第2版」日本食品衛生協会 2007年刊

フグによる食中毒を防ぎましょう!



静岡市保健所 食品衛生課

〒420-0846 静岡市葵区城東町24番1号  
TEL 054-249-3167 FAX 054-209-0541

市場検査室(静岡市中央卸売市場内)

〒420-0922 静岡市葵区流通センター1番1号  
TEL 054-263-3422 FAX 054-263-3422

フグ毒とは

フグの歴史はとても古く、縄文時代の貝塚からもフグの骨が見つかっています。フグ毒は、テトロドトキシンと呼ばれるもので、水に溶けにくく、通常の加熱調理では壊れません。また、フグの肝臓と卵巣は毒性が高く、すべてのフグについて食べることができません。このフグ毒の人に対する致死量は1〜2mgといわれています。

フグ食中毒の症状

フグ毒による中毒症状は食後20分から3時間程度と早く現れます。

- ・第1段階 口唇部や舌の先端に軽いしびれ。指先にしびれ、歩行がおぼつかない。
- ・第2段階 嘔吐後まもなく運動不能。知覚障害。言語障害。呼吸困難を感じ、血圧降下。
- ・第3段階 全身の完全麻痺。血圧降下が著しく呼吸困難に陥る。この段階まで意識は明瞭。
- ・第4段階 意識消失。呼吸停止。

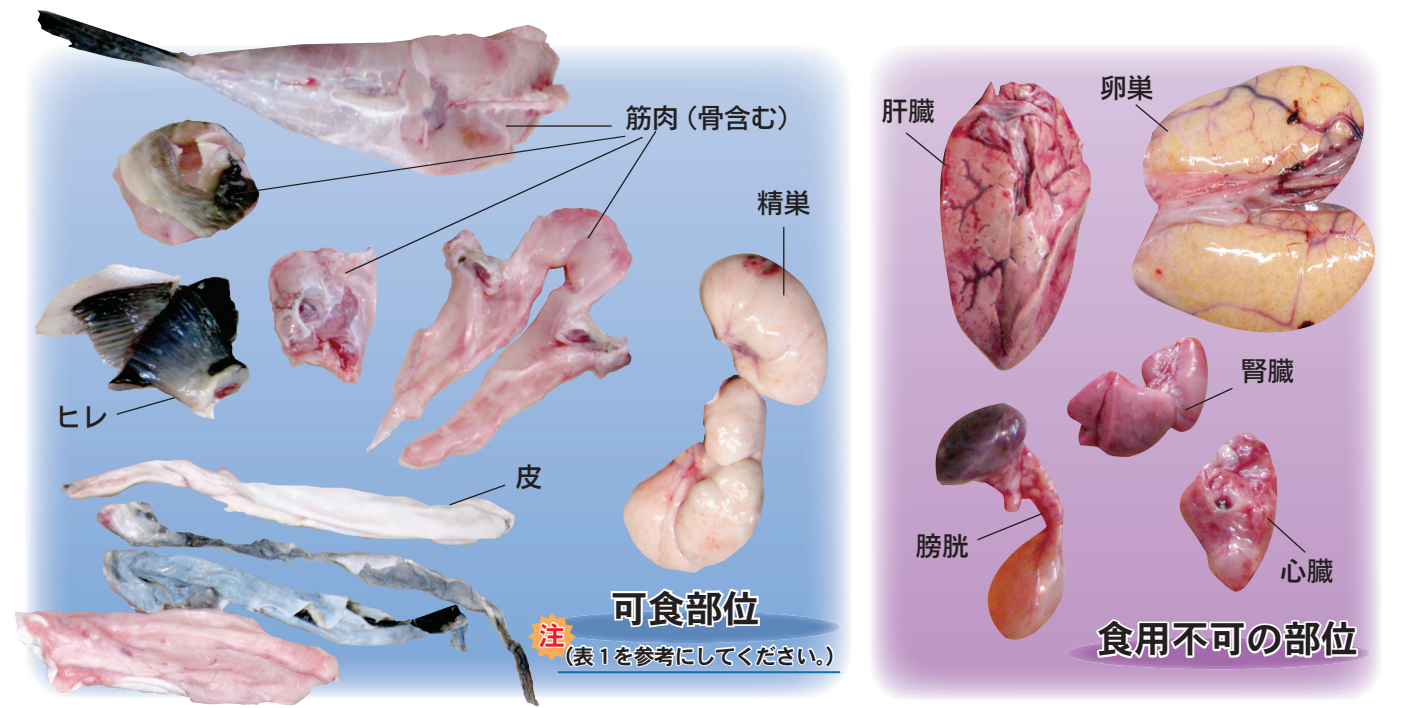
現在のところ、効果的な治療法、解毒剤はありません。異常を感じたらすぐに病院にかかってください。

食用禁止のフグ

(見開きページ参照)

駿河湾で水揚げがある食用禁止のフグ(情報提供:東海大学海洋生物学科 斎藤俊郎先生)  
①ドクサバフグ、②ホシフグ、③キタマクラ、④クマサカフグ、⑤ムシフグ、⑥ナシフグ  
その他代表的な食用禁止のフグ  
⑦ウミスズメ、⑧ゲショウフグ、⑨コモンダマシ、⑩コンゴウフグ、⑪サザナミフグ、⑫シッポウフグ、⑬センニンフグ、⑭タキフグ、⑮フタツボシフグ、⑯モトサバフグ、⑰ワモンフグ、⑱モヨウフグ

フグの内臓について



可食部位  
(表1を参考にしてください。)

食用不可の部位