

第8 フグの取扱い

フグの素人料理は、絶対に行わないようにしましょう！

千葉県では、「ふぐの取扱い等に関する条例」により、県の「ふぐ処理師」の資格を有する者がいない施設では、フグを取り扱うことはできません。

ふぐの営業を行う場合は、「ふぐ営業認証」を受けなければなりませんので、最寄りの保健所にご相談ください。

千葉県食品衛生法施行条例に基づく「公衆衛生上必要な営業施設の基準」にふぐを取り扱う営業の施設の基準が規定されています。

● 基準の概要

フグを処理する施設

(飲食店営業・魚介類販売業・水産製品製造業・複合型そうざい製造業・複合型冷凍食品製造業)

- ・ 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするための施錠できる容器等を備えること。
- ・ フグの処理をする専用の器具を備えること。
- ・ フグを凍結する場合にあっては、フグを -18°C 以下で急速に凍結できる機能を有する冷凍設備を有すること。

● フグ加工品の取扱いについて

身欠きフグ（内臓等を除去し、皮を剥いだ形態のフグ）については、従来、フグ処理師による除毒処理の確認が必要なふぐとして整理されていましたが、全国的にふぐ処理資格制度の統一化が図られたことを受けて、令和6年4月1日から、有資格者により適切に除毒処理がなされていることが確認できる身欠きふぐについては、ふぐ処理師以外の方でも取り扱うことが可能となりました。

また、これに併せて、従来、フグ加工品を取り扱う際に必要であった保健所への届出制度も廃止されています。

フグ加工品を仕入れる際は、処理者・処理施設の情報を確認し、有毒部位が確実に除去されたものを仕入れるとともに、仕入れ等に関する記録の作成や保管を適切に行うようにしましょう。