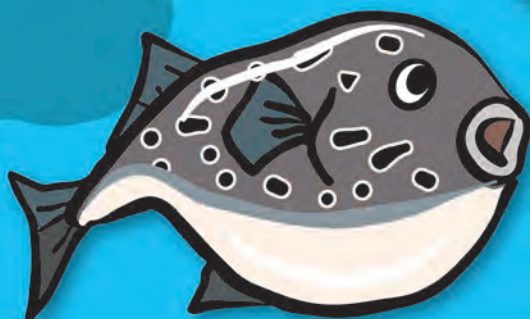


# 東京都におけるふぐの 取扱いについて

～ふぐによる食中毒を防ぐために～



東京都福祉保健局

## はじめに

ふぐ料理は日本の代表的な食文化の一つですが、食中毒を起こせば命に関わる重大事故に結びつく危険性を持ち合わせています。国内で食中毒による死亡者の多くはふぐ毒によるものであり、ふぐは適切に取り扱わないと非常に危険な食材です。

しかし、これまでの科学的な知見により、ふぐの種類によって毒のある部位は明らかになっており、これを確実に取り除くことで食中毒を防ぐことができることが分かっています。

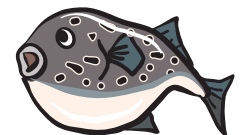
東京都では、ふぐによる食中毒を防ぐため、「東京都ふぐの取扱い規制条例」によりふぐの取扱い（販売や調理加工など）を規制しています。

この条例では、都知事の免許を受けたふぐ調理師以外の方がふぐの取扱いに従事することを原則として禁止しています。飲食店や魚介類販売店などでふぐを取り扱う場合、店舗ごとに専任のふぐ調理師を置き、都知事の認証を受けることが義務付けられています。

また、平成 24 年 10 月 1 日から、今までふぐ調理師以外は取り扱うことができなかったふぐ加工製品について、一定の条件を満たせば、ふぐ調理師以外の人でも取り扱うことができるようになりました。

このパンフレットでは、ふぐに関する基礎知識・制度やふぐ毒による食中毒について分かりやすく解説しました。

都内でふぐを取り扱う方は是非御活用ください。



## ふぐ毒による食中毒

### ふぐ毒とは

ふぐ毒は麻痺による呼吸困難を引き起こします。ふぐ中毒には特效薬はなく、致死率のきわめて高いことが特徴です。

ふぐ毒はテトロドトキシンとよばれており、ふぐの肝臓や卵巣などの内臓、ふぐの種類によっては皮、筋肉にも含まれ、通常の加熱では分解されません。その毒性の強さは青酸カリの 1,000 倍以上ともいわれる猛毒です。

また、ふぐの毒性は、ふぐの種類や部位（臓器等）、漁獲海域により大きく異なるほか、個体差があり、同じ種類、同時期、同海域で獲れたふぐであっても毒力に大きな差があります。

#### 【過去10年間に起こった、ふぐによる食中毒の発生状況(全国)】

年	件数	患者数	死者数
平成 14 年	37	56	6
平成 15 年	38	50	3
平成 16 年	44	61	2
平成 17 年	40	49	2
平成 18 年	26	33	1
平成 19 年	29	44	3
平成 20 年	40	56	3
平成 21 年	24	50	0
平成 22 年	27	34	0
平成 23 年	17	21	1
計	322	454	21

過去 10 年間（平成 14 年から平成 23 年まで）に起こったふぐによる食中毒の致死率は 4.6%となっています。

### 目次



ふぐ毒による食中毒 .....	1
東京都におけるふぐの制度 .....	4
参考資料 .....	13

## ふぐの素人調理は大変危険です

ふぐの有毒部位は種類によって異なるため（P13）、ふぐの種類鑑別の知識は、ふぐを調理する上でとても重要です。外見が似かよったふぐも多く、中には筋肉に毒を持つものもあります。

例えば、食べられる種類のシロサバフグと外見がそっくりではありますが、猛毒を持つドクサバフグがあり、内臓はもちろん筋肉や皮も有毒で、過去に事故を起こしたことがあります。

そのほかにも外見が似ていて間違えやすいふぐがあり、有毒な部位が異なるため、ふぐの種類鑑別ができなければ危険です。

このように、ふぐには種類鑑別の難しさや毒力の季節による変動、個体差などがあり、食用にするためには専門的な知識と技術が必要です。ふぐに関する正しい知識を持たない人がふぐを調理したことにより、過去に多くの食中毒が発生しています。



## 実際に起こったふぐ食中毒

### 事例

1

釣ったふぐを自宅で調理し、刺身と雑炊にして食べたところ、約7時間後に脱力感、瞳孔散大、歩行困難などの症状を呈した。患者は釣り愛好家で、以前にもふぐを釣り、自分で調理して食べた経験があった。患者はふぐの内臓が有毒であることを知っていたにもかかわらず、少量なので大丈夫であると思い、食べていた。

### 事例

2

飲食店において夫婦2名がふぐの刺身やふぐちり等を食べたところ、うち1名が約1時間後に手足のしびれ、呼吸困難、頭痛などの症状を呈し、医療機関に救急搬送された。この飲食店では、ふぐ取扱所の認証を取得しておらず、ふぐ調理師の免許を有する従業員もいなかった。営業者はふぐに関する知識を有しておらず、素人判断で未処理のふぐを調理していた。

### 事例

3

飲食店を2名で利用し、ふぐの肝臓を含むふぐ刺し、ふぐちり、ふぐ唐揚げなどを食べたところ、うち1名が約2時間後に口のしびれ、頭痛、全身麻痺などの症状を呈し、医療機関に救急搬送された。営業者は、東京都のふぐ調理師免許を有しており、また、ふぐ取扱所の認証を取得していたにもかかわらず、ふぐの肝臓が有毒部位であることを知りながら、常連客に提供していた。

## 東京都におけるふぐに関する制度

### 東京都ふぐの取扱い規制条例とは

ふぐは、有毒な物質が含まれる食品であることから、東京都は、昭和 24 年に「ふぐ取扱業等取締条例」を制定し、ふぐ調理師の試験制度の創設など、ふぐの取扱いを厳しく規制してきました。その後、昭和 61 年にこの条例を改正し、「東京都ふぐの取扱い規制条例（以下「ふぐ条例」といいます。）」を新たに制定しました。

ふぐ条例では、原則としてふぐ調理師以外の人によるふぐの取扱いを禁止し、都民の食に関する安全の確保を図っています。また、ふぐを取り扱おうとする営業者は施設に専任のふぐ調理師をおき、都知事の認証を受けなければなりません。（認証を受けた施設を「認証施設」といいます。）ただし、例外的な規定として、7 ページに記載する「ふぐ加工製品」については、一定の条件を満たせば、ふぐ調理師以外の人も取り扱うことができます。

#### ふぐ調理師とは

ふぐ調理師の名称を用いてふぐの取扱いに従事することができる者として都知事の免許を受けた者をいいます。

ふぐ調理師の資格を得るためには、

- ①調理師法に定める調理師免許を持っていること。
- ②都知事の免許を受けたふぐ調理師の下で、ふぐの取扱いに 2 年以上従事した者又はそれと同等以上の経験を有する者であること。
- ③学科試験及び種類鑑別・除毒調理の実技試験からなる都知事が行うふぐ調理師試験に合格すること。

等の厳しい条件をクリアする必要があります。



## ふぐ調理師の義務

ふぐ調理師は、ふぐの取扱いに従事するに当たっては、次に掲げる事項を遵守しなければなりません。違反した場合、ふぐ調理師免許の取消処分の対象となります。また、違反者の名称などは公表の対象となります。

- ・食用のふぐ以外の種類のふぐ及び有毒部位（未処理の食用のふぐに含まれるものを除く。）を販売しないこと。
- ・ふぐ調理師以外の者に、未処理の食用のふぐを販売しないこと。
- ・認証施設以外の場所で、ふぐの取扱いに従事しないこと。
- ・有毒部位を適切に除去し、除去した後の可食部位及び処理に使用した器具は十分に洗浄すること。
- ・除去した有毒部位は、他の食品又は廃棄物に混入しないように施錠できる容器等に保管すること。
- ・施錠できる容器等に保管した有毒部位は、焼却等衛生上の危害が生じない方法で処分すること。
- ・食用のふぐを凍結する場合は、急速凍結法により行うこと。
- ・食用のふぐを解凍する場合は、流水等を用いて迅速に行い、解凍後の食用のふぐは、直ちに処理に供し、再凍結は行わないこと。
- ・ふぐの運搬又は貯蔵に際して、紛失又は盗難が生じない処置を講ずること。
- ・免許証を他人に譲渡又は貸与しないこと。



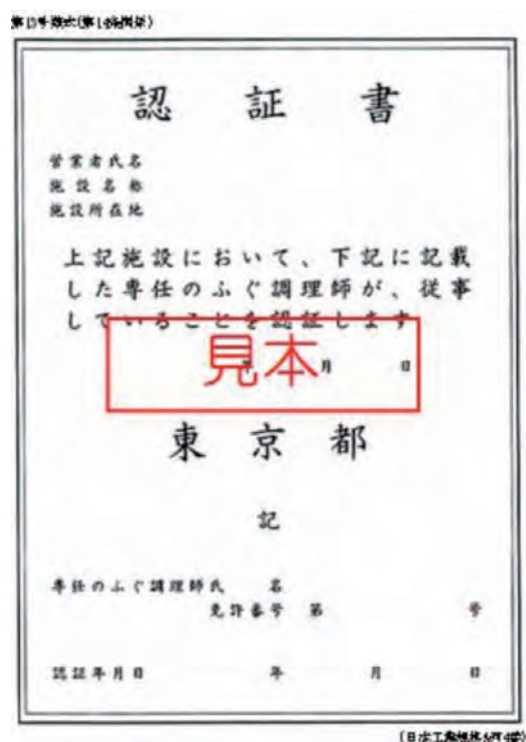


## 認証施設でできること

専門の知識を持つふぐ調理師が、以下の加工・調理をすることができます。

- 未処理のふぐから肝臓などの有害部位を適切に除去し、身欠きふぐ（※）、精巢（白子）、ふぐ刺身、ふぐちり材料、ふぐ唐揚げなどを販売・加工・調理することができます。
- 8ページに示す表示がない身欠きふぐを仕入れて加工・調理することや、処理した身欠きふぐを容器包装に入れ、ふぐ条例で定める表示を行ってお客様に販売することができます。

店舗には、認証書が掲示されています。



※身欠きふぐ：ふぐの内臓を除去し、皮を剥いだもの

## ふぐ調理師以外の人が取り扱うことができるふぐ加工製品

ふぐ条例では、有毒部位が確実に除去された「身欠きふぐ」や「ふぐ精巢」、「ふぐ刺身」や「ふぐちり材料」などの「ふぐ加工製品」であって、ふぐ条例で定める表示がされているものに限り、ふぐ調理師以外の人でも保健所に届け出れば、例外的に取り扱うことができますとしています。（届け出た施設を「届出施設」といいます。）

ふぐ調理師は、下図の赤い線で囲まれた品目を取り扱うことができますが、ふぐ調理師以外の方は、青い線で囲まれた品目しか取り扱うことができません。

### 丸ふぐや、有毒部位の付着した未処理のふぐ



未処理の状態のいわゆる「丸ふぐ」



ヒガンフグなど、ヒレが有毒部位とされているふぐで、ヒレが付着しているふぐ

### ふぐ加工製品（容器包装に入り、ふぐ条例に基づく表示がされているもの）



「身欠きふぐ」



「ふぐ精巢」



「ふぐ刺身」



「ふぐちり材料」

このほか、ふぐそう菜、ふぐ調味加工品なども含みます。

- 認証施設で取り扱うことができる品目
- 届出施設で取り扱うことができる品目

## ふぐ条例に基づくふぐ加工製品の表示例

### 身欠きふぐ

とらふぐ（身欠きふぐ）	
ふぐの種類	標準和名：とらふぐ
原産地	〇〇県
処理年月日	平成〇年〇月〇日
処理業者氏名	〇〇株式会社
処理施設所在地	〇県〇市〇町〇-〇
有毒部位除去済	

### ふぐ精巢（白子）

とらふぐ精巢	
ふぐの種類	標準和名：とらふぐ
原産地	〇〇県
処理年月日	平成〇年〇月〇日
処理業者氏名	〇〇株式会社
処理施設所在地	〇県〇市〇町〇-〇

## 届出施設でできること

届け出た飲食店や販売店では、未処理のふぐを販売・加工・調理することは禁止されており、以下のふぐ加工製品に限り取り扱うことができます。

- 容器包装に入り、ふぐ条例に基づく表示がされているふぐ加工製品に限り、それらを仕入れて、ふぐ刺身やふぐちり材料に加工・調理することができます。ただし、身欠きふぐや精巢の表示（例：複数尾仕入れた身欠きふぐを、1個ずつ個包装に小分けして表示するなど。）を行うことはできません。

店舗には、届出済票が掲示されています。

第1号の2様式(第10版用紙)

ふぐ加工製品取扱届出済票

年 月 日

取 扱 部

見本

下記の施設において、指定されたふぐの取扱いは、指定された1項の施設によるふぐ加工製品の取扱いは、届出がされていることを示します。

取 扱 部

届 出 書 取 扱 部	
加工製品取扱施設 の 名 称	
加工製品取扱施設 の 所 在 地	

取扱品目 「ふぐ加工製品に限る。」

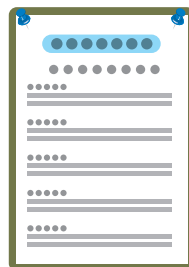
〔注意事項〕  
本処理のふぐは取り扱うことができません。

(日本工務株式会社)

## 届出施設が遵守すべき事項

届出施設においては、次に掲げる事項を遵守しなければなりません。違反した場合は、ふぐ加工製品の取扱いの停止や禁止などの行政処分の対象です。また、違反者の名称などは公表の対象となります。

- ・ ふぐ加工製品取扱届出済票を施設の見やすい場所に掲示すること。
- ・ 容器包装に入れられ、ふぐ条例で定める表示がされたふぐ加工製品を使用すること。
- ・ 仕入先の住所・氏名、仕入年月日の記録を仕入れた日から1年間保管すること。
- ・ ふぐ加工製品取扱届出済票を他人に譲渡又は貸与しないこと。
- ・ 営業者又は食品衛生責任者は上記事項を確実に守り、また、ふぐによる食中毒を防止するよう店舗ごとに責任をもって管理し、他の従業員への周知に努めること。



## ふぐ加工製品を販売するときは

認証施設や届出施設がお客様にふぐ加工製品を販売するときは、容器包装に入れるとともに、ふぐ条例で定める表示が必要です。営業者が適正に表示し、お客様に必要な情報を提供することで、お客様がふぐ加工製品を安心して食べることができます。

未包装又はふぐ条例に定める表示がないふぐ加工製品を販売した場合、ふぐ加工製品の取扱いの停止や禁止などの行政処分の対象となります。また、違反者の名称などは公表の対象となります。

### (表示例)

名 称	ふぐ刺身（生食用）
ふ ぐ の 種 類	標準和名：とらふぐ（養殖）
原 産 地	〇〇県
加 工 年 月 日	平成〇年〇月〇日
消 費 期 限	平成〇年〇月△日
保 存 方 法	10℃以下で保存してください。
加 工 者 氏 名	〇〇株式会社
加 工 所 所 在 地	東京都〇市〇町〇-〇-〇



## 罰則（主なもの）

行政処分に従わない場合や、ふぐ加工製品の取扱いの届出を行わない場合などは罰則の対象となります。

対象行為	罰則内容
飲食店などで未処理のふぐを取扱うにもかかわらず、認証を受けなかった場合	2年以下の懲役又は50万円以下の罰金
ふぐ調理師の義務事項に違反した場合	6ヶ月以下の懲役又は30万円以下の罰金
ふぐ加工製品の取扱い禁停止等命令に違反した場合	
ふぐ加工製品取扱いの届出をせず、又は虚偽の届出をした場合	20万円以下の罰金
食品衛生監視員による検査を拒否又は妨げた場合	

## 参考資料

### 食用のふぐの種類と可食部位

（写真；東京都市場衛生検査所提供）  
食用にできるふぐは限られています。写真を見ても分かるとおり、ふぐを見分けることは非常に困難です。ふぐの素人調理は大変危険ですので、やめましょう。

表 食用のふぐの種類及びその可食部位

○：食用にできる部位  
×：食用にできない部位

種類（種名）	部位		
	筋肉	皮	精巢
クサフグ	○	×	×
コモンフグ※ <sup>1</sup>	○	×	×
ヒガンフグ※ <sup>1</sup>	○	×	×
ショウサイフグ	○	×	○
マフグ	○	×	○
メフグ	○	×	○
アカメフグ	○	×	○
トラフグ	○	○	○
カラスフグ	○	○	○
シマフグ	○	○	○

○：食用にできる部位  
×：食用にできない部位

種類（種名）	部位		
	筋肉	皮	精巢
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	○	×	×
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	○	×	○
ナシフグ※ <sup>2</sup>	○※ <sup>2</sup>	×	○※ <sup>2</sup>

※1 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たコモnfグ及びヒガンフグは食用にすることができません。

※2 ナシフグは有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものの筋肉並びに、有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものの精巢に限ります。

## （1）トラフグ



可食部位：筋肉、皮、精巢

特徴：体色は背面暗緑黒色で腹面は白色。側面には斑点が多く、胸びれ後方上部には白く縁取られた大黒紋がある。背又は腹には鋭い小棘（とげ）が密生している。しりびれは白くカラスと区別される。体長 80 センチ以上になる大型種。

## （2）カラスフグ



可食部位：筋肉、皮、精巢

特徴：体色は背面紫がかった黒色で腹面は白色。体側の斑点はトラフグより少なく不明瞭。胸びれ後方にはトラフグと同様の大黒紋がある。背又は腹には鋭い小棘（とげ）が密生する。しりびれが黒いのでとらふぐと区別される。体長 50 センチになる中型種。

### (3) マフグ

成魚



幼魚



可食部位：筋肉、精巢

特徴：体色は、背面暗緑褐色で不明瞭な斑紋がある。体側中央に黄色線が走るがいずれも成長するに従い不明瞭となる。腹面は白色。背、腹面共に棘はなく、滑らか。胸びれ後方上部には大黒紋があるが、トラフグやカラスのように白い縁取りはない。しりびれは黄色い。体長 50 センチになる中型種。

### (4) クサフグ



可食部位：筋肉

特徴：ショウサイフグ、マフグの幼魚に似ているが背面と体側面には暗緑色地に小白斑が散布し、背面、腹面に小棘が密生している。体長 15 センチ以下の小型種。

### (5) ショウサイフグ



可食部位：筋肉、精巢

特徴：背面は褐色の地色に濃褐色の斑紋があり大型魚ではこれが途切れて点状になる。ゴマフグ、クサフグ、及びマフグの幼魚に似ているが、しりびれが白く、尾びれの下縁が白いことで区別できる。背面、腹面に小棘なし。体長 35 センチになる中型種。

## (6) シマフグ



可食部位：筋肉、皮、精巣

特徴：背面、側面には青黒色の地色に白い縞が走っている。個体によって、縞が途切れて白点状になったものもある。各ひれは美しい黄色を呈し判別は極めて容易。背面、腹面には小棘が密生している。体長 60 センチ以上になる大型種。

## (7) ゴマフグ



可食部位：筋肉、精巣

特徴：背面、体側面に藍青色の小点が密に分布し、背面、腹面には小棘が密生している。しりびれはレモン色。体長 40 センチになる中型種。

## (8) ヒガンフグ



可食部位：筋肉

特徴：体色は暗褐色地に黒斑が散布している。体表前面に皮質の小突起が散在しているが、棘はない。体長 35 センチになる中型種。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たものは食用不可。

## (9) シロサバフグ



可食部位：筋肉、皮、精巣

特徴：背面は緑黄色で体側は銀色光沢があり、腹面は白色。尾びれの中央部はいくらかへこみ、上下端が白く、下方は白又は灰色である。体長 30 センチになる中型種。



## (10) クロサバフグ



可食部位：筋肉、皮、精巣

特徴：体色は背面が淡い暗緑色で模様や斑点はない。体側には金色又は銀色の光沢があり、腹面は白色である。背面、特に頭部付近と腹部には顕著な小棘が密生している。尾びれの上下端は鮮やかな乳白色である。尾びれの中央部は、突出している。体長 40 センチになる中型種。

## (12) ナシフグ



可食部位：筋肉※1、精巣※2

特徴：胸びれ後方上部に黒紋があり、周囲が白く菊の花のように形どられている。背面・腹面共に小棘はなく、平滑である。体長 30 センチの小型種。

※1 有明海、橘湾並びに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。

※2 有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。

## (11) ハコフグ



可食部位：筋肉、精巣

特徴：体は骨質の固い甲羅になっており、棘はない。側方、腹部の側方に左右それぞれ 1 本の隆起線があり、背中線の隆起はない。体長 30 センチになる中型種。

## 食用にできないふぐ

(写真；東京都市場衛生検査所提供)

ふぐの中には、筋肉が有毒で食用にならないものや毒性が不明なものがあります。中毒事故の原因となりますので、絶対に食べないでください。

### (1) ドクサバフグ



特徴：背面の小棘は幅広く分布し、背びれ基部に達する。尾鰭の上下先端は白くない。背びれ基部は特に黒い。腹面に棘がある。尾びれは後縁は湾入する。体長 45 センチ程度の中型種。

### (2) ホシフグ



特徴：全身に小白点と小棘がある。

モヨウフグ属の中では一番深いところ（水深 180 メートル）に生息。本州中部以南で大量に出現することがある。体長 40 センチ程度の中型種。

### (3) ムシフグ



特徴：体側と背面に黄色の横帯がある。体表面に小棘が密生する。日本固有種である。毒性不明。体長 20 センチ程度の小型種。





■ 東京都福祉保健局ホームページ  
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/>

■ 東京都の食品衛生のページ「食品衛生の窓」  
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/>

■ ふぐ加工製品の取扱いについて（東京都ホームページ）  
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hugu/index2.html>

■ ふぐ加工製品の取扱いに関する Q&A（東京都ホームページ）  
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hugu/jigyoushaqa.html>

東京都におけるふぐの取扱いについて  
～ふぐによる食中毒を防ぐために～

平成 24 年 11 月発行  
発行 東京都福祉保健局 健康安全部  
〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇