



食品衛生だより

川崎市中央卸売市場
食品衛生検査所
TEL：975-2245
FAX：975-2116
mail：40kensa@city.kawasaki.jp

ふぐ、正しく取り扱っていますか？

神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例が改正され、届出不要でふぐ加工製品の取扱いが可能となりました。一方、ふぐ毒による事故防止の為、有毒部位の取扱い等は今まで通り規制されています。条例改正後、初のふぐシーズンがまもなく到来します。ふぐの取扱いについて今一度確認し、適切な仕入れ、販売で事故を防ぎましょう！

神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例改正のポイント（R6年6月1日～）

- ・届出しなくてもふぐ加工製品の取扱いが可能に
- ・「神奈川県条例に基づくふぐの処理済」の表示が不要に



この表示が不要になりました！

☆ふぐ加工製品の例



有毒部位が確実に除去された身欠きフグ
写真：ショウサイフグ



精巢（食用可能種のものに限る）
写真：ゴマフグ

その他ふぐ刺身、
ふぐちり材料等

上記のような**有毒部位が完全に除去されているもの**をいいます。
条例改正により、ふぐ加工製品を取扱う際の届出は不要となりましたが、以下の事項は引き続き遵守が必要です。

ふぐ加工製品

- ①有毒部位が完全に除去されていないものは扱えません
- ②食品表示法に基づいた適切な表示をしてください
- ③仕入れや販売の記録や保存はHACCPに沿った衛生管理に基づき適切に行ってください

ウラモミテネ！



丸ふぐの取扱いと合わせて裏面で詳しく解説します！

☆未処理のふぐはふぐ包丁師以外の者は取扱えません



未処理のふぐとは→有毒部位が除去されていないふぐのこと

例①丸ふぐ



写真：トラフグ

例②皮が不可食部であるふぐにひれがついた身欠きふぐ



写真上及び中：ヒガンフグ
写真下：ショウサイフグ

※皮が不可食部のふぐについてはひれも不可食部です。

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/cnt/f6576/kfugujyoureikaisei.html>
画像は神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例について より引用

☆食品表示法に基づいた正しい表示か確認しましょう

ふぐ加工製品の表示例（生鮮食品・包装品）

トラフグ（身欠き）	
ふぐの種類	標準和名：トラフグ
原産地	〇〇県
処理年月日	令和△年△月△日
処理事業者氏名	●●株式会社
処理施設所在地	川崎市□□区一◎

ふぐの種類が「なしふぐ」
の場合は漁獲水域名も記載
します



包装なしで店頭販売する場合の表示例

△△県産
とらふぐ
〇〇〇〇円/kg

丸ふぐは伝票や送り状で確認

- ・ふぐの標準和名
- ・原産地
- ・養殖・解凍の場合はその旨



名称・原産地を商品の近く
見やすい位置に掲示してください！

☆仕入れ・販売に関する記録の作成、保管を適切に行ってください ふぐに限らず、記録は大切です！

☆取引先の自治体によってルールが異なる場合があります

神奈川県以外の業者と取引する際は、相手方の所在地自治体の保健所、ホームページ等から情報を確認してください

