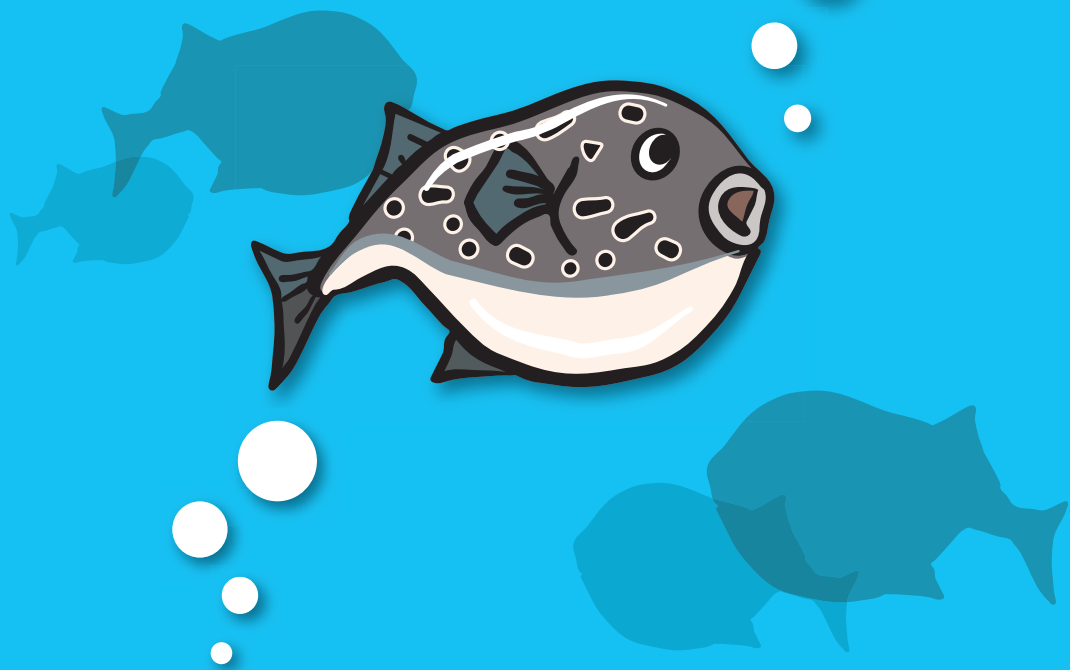


東京都におけるふぐの
取扱いについて
～ふぐによる食中毒を防ぐために～



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。ふぐによる食中毒は毎年国内で散発しており、死者も出ています。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止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」(以下「ふぐ条例」といいます。)により、ふぐを取り扱う人に対する免許制度、施設に対する認証制度を設けて、ふぐの取扱い(販売や処理など)について、規制しています。

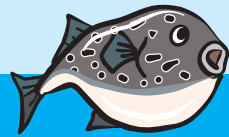
今般、平成30年の食品衛生法の改正やふぐ処理者の認定基準の全国平準化の動き、都内におけるふぐの流通状況等の実情等を踏まえ、ふぐ加工製品の取扱届出制度(令和4年)や試験・免許制度(令和5年)について、ふぐ条例を改正しました。

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。

都内でふぐを食用として販売や処理、調理加工などを行う方は是非御活用ください。



目次



ふぐ毒による食中毒	1
東京都におけるふぐに関する制度	4
参考資料	10

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。ふぐ中毒には特効薬はなく、致死率が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 24 年	14	18	0
平成 25 年	16	21	0
平成 26 年	27	33	1
平成 27 年	29	46	1
平成 28 年	17	31	0
平成 29 年	19	22	0
平成 30 年	14	19	0
令和元年	15	18	1
令和 2 年	20	26	1
令和 3 年	13	19	0
計	184	253	4

過去 10 年間（平成 24 年から令和 3 年まで）に起こったふぐによる食中毒により、死者も出ています。

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（P10）、ふぐの種類鑑別の知識は、ふぐを取り扱う上でとても重要です。外見が似かよったふぐも多く、十分な知識がなければ、ふぐを見分けることは困難です。

例えば、シロサバフグと猛毒を持つドクサバフグは外見がそっくりですが、ドクサバフグには、内臓はもちろん筋肉や皮も毒があり、鑑別を誤ったために、過去に事故が起きたことがあります。

このように、ふぐの種類鑑別は難しく、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。

ふぐの素人調理は絶対にやめましょう。



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（現ふぐ取扱責任者）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（現ふぐ取扱責任者）の免許を有しており、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、原則としてふぐ取扱責任者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、ふぐを取り扱うとする営業者は施設に専任のふぐ取扱責任者をおき、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、肝臓等の有毒部位が確実に除去されたふぐ加工品については、ふぐ取扱責任者以外の人も取り扱うことができます。

ふぐ取扱責任者とは

ふぐ取扱責任者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。ふぐ取扱責任者の資格を得るためには、学科試験及び種類鑑別・除毒処理の実技試験からなる都知事が行うふぐ取扱責任者試験に合格する必要があります。

令和 5 年にふぐ条例の試験・免許制度が改正され、試験の受験要件であった調理師免許や従事経験が不要となったことを受け、「ふぐ調理師」から「ふぐ取扱責任者」に名称が変わりました。

なお、令和 4 年以前に取得した「ふぐ調理師」免許は「ふぐ取扱責任者」免許とみなされます。また、令和 4 年以前に実施された「ふぐ調理師」試験に合格した方は、「ふぐ取扱責任者」試験に合格した者とみなされます。



ふぐ取扱責任者の義務

ふぐ取扱責任者は、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、ふぐ取扱責任者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
- ふぐ取扱責任者以外の者に、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
- 有毒部位を確実に除去し、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取扱責任者が、以下の行為を行うことができます。

- 未処理のふぐを、他のふぐ取扱責任者に対して販売することができます。
- 未処理のふぐから肝臓などの有毒部位を除去（処理）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。

<h2>認 証 書</h2>		
業者氏名		
施設名称		
施設所在地		
上記施設において、下記に記載した専任のふぐ取扱責任者が、 従事していることを認証します		
見本 年 月 日		
<h2>東 京 都</h2>		
記		
専任のふぐ取扱責任者	氏 名	
	免許番号	第 号
認証年月日	年	月 日

ふぐ取扱責任者以外の人を取り扱うことができるふぐ加工品

平成 30 年の食品衛生法の改正や都内におけるふぐの流通状況等の実情を踏まえ、東京都におけるふぐの取扱い等に関して、安全・安心を確保するための制度の在り方について検討を行い、令和 4 年 4 月 1 日以降、認証施設以外においても、有毒部位が確実に除去されたふぐ加工品であれば、保健所へ届出せずに取り扱うことが可能となりました (P8)。

なお、届出は不要となりましたが、以下の事項は引き続き遵守する必要があります。

- 仕入の際には、有毒部位が確実に除去されたものを仕入れること

※未処理のふぐは認証施設でのみ取り扱うこと

- 仕入や販売に関する記録の作成・保存を適切に行うこと

- 食品表示法に基づく表示が必要

(身欠きふぐ*等に必要な表示は自治体により異なる可能性があるため、都外へ販売する場合は、取引先を所管する自治体の規制に従った表示をしてください。)

※ふぐの内臓を除去し、皮を剥いたもの

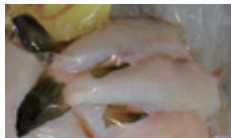
ふぐ・ふぐ加工品の取扱い

認証施設でのみ取り扱うことができる品目

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など「有毒部位が除去されていないもの」

認証施設以外でも取り扱うことができる品目

ふぐ加工製品（有毒部位が確実に除去されたふぐ加工品）



「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。

罰則（主なもの）

以下の行為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り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
ふぐ取扱責任者以外の者が、ふぐを処理した場合※	2年以下の懲役又は50万円以下の罰金
営業者がふぐ取扱責任者以外の者に、ふぐ取扱責任者の立会い・指示なしにふぐの処理を行わせた場合	2年以下の懲役又は50万円以下の罰金
ふぐ取扱責任者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
食品衛生監視員による検査を拒否又は妨げた場合	20万円以下の罰金

※認証施設において、ふぐ取扱責任者の立会いの下にその指示を受けてふぐを処理した場合を除く。

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。種類不明ふぐや両親種が見分けられない雑種ふぐは、絶対に食べないでください。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	○	X	X
コモンフグ※ ¹	○	X	X
ヒガンフグ※ ¹	○	X	X
ショウサイフグ	○	X	○
マフグ	○	X	○
メフグ	○	X	○
アカメフグ	○	X	○
トラフグ	○	○	○
カラス	○	○	○
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	○	X	○
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	○	X	X
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	○	X	○
ナシフグ※ ²	○※ ²	X	○※ ²

※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ンフ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。全長 80 センチ以上になる大型種。

(2) カラス



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トラフグと区別される。全長 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。全長 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。全長 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。全長 35 センチになる中型種。

(6) シマフグ



可食部位：筋肉、皮、精巢

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。全長 60 センチ以上になる大型種。

(7) ゴマフグ



可食部位：筋肉、精巢

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。全長 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。全長 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、精巢

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。全長 35 センチになる中型種。

(10) クロサバフグ



可食部位：筋肉、皮、精巢

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。全長 40 センチになる中型種。

(11) ハコフグ



可食部位：筋肉、精巢

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。全長 40 センチになる中型種。

(12) ナシフグ



可食部位：筋肉※1、精巢※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。全長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。

食用にできないふぐ（例示）

（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。次に示す3種類のふぐ以外でも食用にならないふぐはたくさんあります。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。尾びれ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。全長50センチ以上に達する中型種。一般に40センチ以下のものが多い。

(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。全長 40 センチ程度の中型種。

(3) ムシフグ



特徴：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。全長 20 センチ程度の小型種。



東京都食品衛生のページ「食品衛生の窓」

食品衛生の窓

検索



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～

令和 5 年 3 月発行
発行 東京都福祉保健局 健康安全部
登録番号 (4) 422

リサイクル適性 

この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。