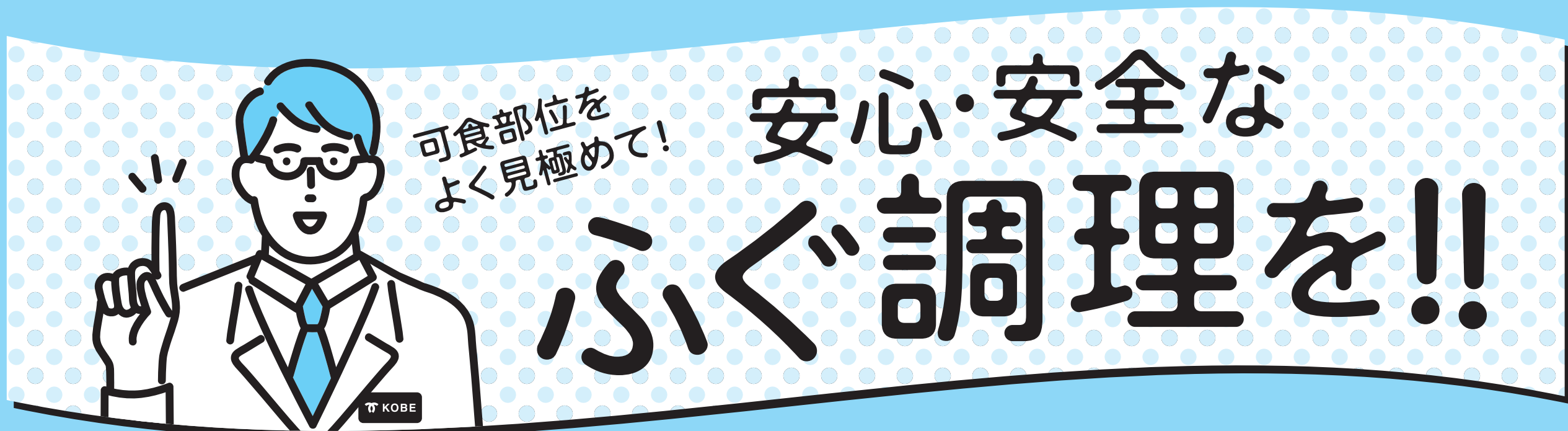




肝臓(きも)、卵巣(まこ)、その他有毒部位の提供・販売は禁止されています!!

ふぐは「テトロドトキシン」という、青酸カリの1,000倍以上の強さの神経毒を持っています。ふぐの毒を食べると、食後20分から3時間でしびれや麻痺が現れます。麻痺は口から体全体に広がり、重症の場合は呼吸困難で死亡することがあります。ふぐの毒は加熱、塩もみ、水さらしでは抜けません。

- 神戸市内の飲食店や魚介類販売店、製造・加工所でふぐを処理（有毒部位を除去）する場合は、ふぐ処理者（ふぐ処理者試験などに合格した人）の設置と、保健所長への届出が必要です。
- 保健所長から交付された「ふぐ処理施設届出済証」は、お店の見えやすいところに掲示してください。
- ふぐの処理は、ふぐ処理者、または、ふぐ処理者の立会いのもとでしかできません。

✓ 食用ふぐの種類（標準和名）と可食部位

「養殖ふぐなら安全」は間違い。天然・養殖を問わず、可食部位が決められています。

筋肉・皮・精巢

トラフグ



カラス



シロサバフグ



クロサバフグ



シマフグ



その他

カナフグ、ヨリトフグ、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

筋肉・精巢

ショウサイフグ



ナシフグ



ナシフグは、有明海、橘湾、香川県および岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものの筋肉並びに、有明海および橘湾で漁獲され、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。

ゴマフグ



マフグ



その他

メフグ、アカメフグ、ハコフグ

筋肉

コモンフグ



岩手県越喜来湾および釜石湾並びに宮城県雄勝湾で漁獲されたコモンフグは食用にすることができません。

クサフグ



その他

ヒガンフグ、サンサイフグ

岩手県越喜来湾および釜石湾並びに宮城県雄勝湾で漁獲されたヒガンフグは食用にすることができません。

✓ 種類のわからないふぐは販売・提供できません。

雑種のふぐは、親ふぐ種の片方だけが可食部位となっている部位は食べられません。親ふぐ種の両方ともで可食部位となっている部位は食べられます。両親種が鑑別できない雑種のふぐは確実に排除してください。

神戸市のホームページもご覧ください。

神戸市 ふぐ食中毒に注意

