営業者のみなさまへ

ふぐ・かきによる食中毒を防ぎましょう!!

ふぐは「テトロドドキシン」という神経毒を持っています。毒性が非常に強く(青酸カリの1,000倍以上)、少量でも中毒になる可能性があります。熱に強いため、加熱しても壊れず、塩もみ・水にさらすなどの処理をしても毒は抜けません。毒の強さはふぐの種類や部位によって著しく異なるため、ふぐの処理や調理には専門的な知識が必要です。

☑ 取り扱うとき

- 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、又は、ふぐ処理者の立会いのもとでしかできません。

☑ 処理するとき

- ふぐの可食部位は下の表の通りです。「養殖ふぐなら安全」は間違い。下記以外は、天然・養殖・種類を問わず販売・提供が禁止されています。

【食用ふぐの種類と可食部位】

ふぐの種類（標準和名） ※日本で食用が可能なのは下記の22種類です。	部位		
	筋肉（骨を含む）	精 巣	皮（ひれを含む）
トラフグ、カラス、シマフグ、カナフグ、シロサバフグ、クロサバフグ、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	○	○	○
ショウサイフグ、マフグ、メフグ、アカメフグ、ゴマフグ、ハコフグ、ナシフグ※1	○	○	×
クサフグ、コモンフグ※2、ヒガンフグ※2、サンサイフグ	○	×	×

※1 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巣に限ります。
※2 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およびヒガンフグは食用にすることができません。
※3 ふぐは、トラフグとカラスの中間種のような個体が出現することがあるので、これらのふぐについては両種とも○の部位のみを可食部位とします。

「こうべ食の安全メルマガ」にて食中毒情報等を配信しています!

神戸市のホームページもご覧ください。

神戸市 ふぐの取扱い

2026年度作成

神戸市 ／ 一般社団法人 神戸市食品衛生協会

肝臓（きも）、卵巣（まこ）、ほか有毒部位は販売・提供が禁止されています。絶対に販売・提供してはいけません。

- ふぐ処理者は、ふぐの個体ごとに、安全であることを確認して処理をすること。
- 種類が判別できないふぐは、仕入れ・販売・提供しないこと。
- 除去した有毒部位は確実に廃棄し、販売・提供しないこと。
  他の食品や一般の廃棄物に混入しないよう、施錠できる専用の場所または容器に保管し、焼却など人に危害を与えることのないような方法で、適切に処分すること。
- みがきふぐ（処理済みのふぐ生鮮品）や、ふぐ加工品（調理・加工せずに喫食可能なもの）を仕入れるときは、適正な表示がされているもの、又は適正に処理されたものであることを確認した上で購入すること。
- 未処理のふぐは、一般消費者に販売・提供しないこと。

かきは「ノロウイルス」や「病原性大腸菌」を蓄積していることがあり、しばしば食中毒の原因となっています。かきによる食中毒を防ぐため、次の点に注意しましょう。

☑ かきを取り扱うとき

【表示を確認しましょう】

生食用として提供・販売できるのは「生食用」表示があるものだけです。
必ず表示を確認しましょう。
「生食用かき」であってもノロウイルスが蓄積していないとは限りません。

【保存温度を守りましょう】

- 生食用かき、加工用かき：10℃以下
- 生食用冷凍かき：−15℃以下

【魚介類販売業の方】

- むき身の生食用かきは原則として小分け販売しないこと。
- 加工用かきは加熱しなければならないことを明確に表示する。（例 加熱用、加熱調理用）

【飲食店営業の方】

- 提供したかきの一部（50g程度）を保存食として保管すること。（−20℃以下で2週間程度）

「こうべ食の安全メルマガ」にて食中毒情報等を配信しています！

神戸市のホームページもご覧ください。

神戸市 ふぐの取扱い

2026年度作成