

食品衛生情報 ふくおか

発行所

公益社団法人 福岡県食品衛生協会
電話 092-472-4803 FAX 092-472-6613
e-mail:honbu3@fukuokaken-shokkyou.jp

令和8年1月26日(月) 2024年度第10号
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目 19-17
トーカン博多第5ビル 705号

ホームページ: <http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

～ふぐ処理師試験準備講習会を開催しました～

福岡県では、安全で衛生的なふぐ料理を消費者に提供することを目的として定められた「福岡県ふぐ取扱条例」に基づき、**ふぐの処理を行う者は「ふぐ処理師」の免許が必要**とされており、本年は、2月10日(火)に「ふぐ処理師試験」が行われます。

当協会では、受験予定者を対象として、ふぐの種類鑑別および毒性等に関する専門知識を有する講師を招き、「ふぐ処理師試験準備講習会」を開催しました。受講者の皆さんは熱心に受講され、質疑応答もなされました。

- 1 開催日時 令和8年1月21日(水) 10:00～16:30
- 2 開催場所 福岡市鮮魚市場市場会館 2F 会議室 (福岡市中央区長浜)
- 3 講習内容
 - (1) 食中毒と予防方法 野中寿子 先生
 - (2) 食品衛生法等関係法令 田村聡 先生
 - (3) ふぐ中毒防止のためのふぐの種類や臓器鑑別等 福本洋一 先生
- 4 受講者数 50名



ふぐによる食中毒の予防方法などについて講義を行い、ふぐの正しい処理方法についてもビデオ上映しました。



さまざまな種類のふぐや臓器を展示しました

フグによる食中毒予防について

1 自家調理は絶対にやめましょう。

ふぐの食中毒のほとんどは、釣ったフグや譲り受けにより入手したふぐを自家調理し食べることが原因で発生しています。 ふぐ毒は煮たり焼いたりの調理では、なくなることはありません。自家調理は大変危険ですので、絶対にやめましょう。また、釣ったフグをひとに譲らないでください。

《過去の事件事例》

- 60代男性がフグを釣り、**自分でさばいて**フグの内臓の煮付けを食べて死亡
- 60代男性が釣り仲間が釣ったフグをもらい、**自分で刺身にして**食べて死亡
- 50代、60代の両親と10代の子が、知人が釣ったフグをもらい、**自分で刺身、煮付けに調理して**食べた家族3人が手足のしびれを発症

2 適正に処理されたふぐを食べましょう。

ふぐは有毒部位を全て除去したものでなければ販売することはできません。 福岡県では、ふぐの処理は「ふぐ処理師」という資格者又はその立ち会いの下で適正に行うよう条例で規制しています。適正に処理された安全なふぐを食べましょう。



3 営業者のみなさまへ

ふぐは、県知事から「ふぐ処理師」免許を受けた方しか処理することができず、一般消費者に丸体（未処理）のふぐを販売することもできません。ふぐを販売するときは、標準和名を表示し、食べられない部位は絶対販売してはいけません。肝臓（きも）、卵巣（まこ）、腸（ひゃくひろ）は、どの種類のふぐであっても食べることはできません。

4 ふぐ毒（テトロドトキシン）について

ふぐ毒の強さは青酸カリの約1000倍に匹敵するといわれる猛毒です。症状は、口唇、舌、手指のしびれに始まり、腹痛、嘔吐などの中毒症状を呈し、重症の場合は、歩行起立困難、言語障害、呼吸困難などをおこし低下して死に至ることもあります。

（福岡県庁ホームページより引用）



公益社団法人

福岡県食品衛生協会