

フグの取扱いに注意！

フグの取扱いには、専門的な知識と技術が必要です。
フグは猛毒を持ち、誤って有毒部位を食べると中毒を起し、
最悪の場合、死亡することがあります。

- ❖ 有毒部位はフグの種類、部位（臓器など）、
漁獲海域などにより異なります。
- ❖ フグ毒は通常の加熱では壊れません。



《フグを取扱うために必要なこと》

- ◆ フグを取扱う(※)には、保健所へ事前の届出が必要です。
保健所から交付された『フグ取扱所届出済証』は必ず店内の見やすい場所に掲示して下さい。
- ◆ 取扱施設には専任のフグ取扱者の設置が必要です。
- ◎ フグ取扱者は、規定の講習会を受講しなくてはなりません。
フグ取扱者衛生講習会の受講資格（郡山市の場合）
次のいずれかの要件に該当するもの
 - 1 調理師免許証を有する者
 - 2 フグ取扱届出施設で2年以上、フグの調理業務に従事した者
※有毒部位が除去されていないもの（丸フグ等）に限る。

注意！！

- フグ取扱者が異動・退職した場合は、フグ取扱者
の変更届出が必要です。
- 営業所の移転や営業者が変わったために新規で
営業許可を取得した場合はフグ取扱所の届出が新たに必要です。

