

5 生 衛 第 1068 号
令和 5 年 12 月 7 日

一般社団法人愛知県食品衛生協会会長 様

愛 知 県 保 健 医 療 局 長
(公 印 省 略)

ふぐの取扱いに係る監視指導の強化について (通知)

このことについて、令和 5 年 12 月 6 日付け健生食監発 1206 第 1 号で厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課長から、別添のとおり通知がありました。

つきましては、ふぐの消費量がピークとなる冬季を迎えていることから、改めてふぐを取り扱う貴会 (組合) 員に対し、天然、養殖を問わず、一般にふぐの肝臓は有毒部位であり、決して提供等しないよう周知してください。

担 当 生活衛生部生活衛生課
食の安全・安心グループ
電 話 052-954-6297 (ダイヤルイン)
F A X 052-954-6921
電子メール eisei@pref.aichi.lg.jp



厚生食監発 1206 第 1 号
令和 5 年 12 月 6 日

各 都道府県
保健所設置市 衛生主管部(局)長 殿
特別区

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)

ふぐの取扱いに係る監視指導の強化について

ふぐの衛生確保については、「フグの衛生確保について」(昭和 58 年 12 月 2 日付け環乳第 59 号) により通知するとともに、その監視指導強化を図るよう、「フグの取扱いに係る監視指導の強化について」(平成 19 年 12 月 26 日付け食安監発第 1226003 号) 及び「フグの取扱いに係る監視指導の強化について」(平成 29 年 3 月 24 日付け生食監発 0324 第 2 号) により通知しているところです。

今般、飲食店において、ふぐ処理者の資格を有する営業者が、ふぐの肝臓を提供してはならないことを認識しつつも、自身の経験から少量であれば大丈夫との考えのもと、一部の顧客に養殖トラフグの肝臓を提供したことによる食中毒が発生しました。

つきましては、ふぐの消費量がピークとなる冬季を迎えていることから、改めてふぐを取り扱う施設及び消費者に対し、天然、養殖を問わず、一般にふぐの肝臓は有毒部位であり、決して提供又は喫食しないよう指導及び周知等することについて対応方よろしく願います。

(参考) 厚生労働省ホームページ

○安全なフグを提供しましょう

(https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/00000_94363.html)

