

アニサキスから消費者を守ろう！ 研修会

サバなど鮮魚に寄生している寄生虫「アニサキス」の被害が止まりません。厚生労働省等によると宮崎県内で今年1月から7月末までに「21件」の発生が報告され、報告手続き中のものを合わせると「41件」が発生しているとのことです。

このため、宮崎のさかなビジネス拡大協議会と宮崎県お魚普及協議会連合会では、販売事業者等を対象にしたアニサキスと上手に付き合う、安全・安心のため「アンケート調査」や「研修会」を開催いたしました。

① 「アニサキスの安心・安全対策アンケート」

まず、8月に宮崎市中央卸売市場関連の鮮魚販売店さんにアンケートを実施、47のお店から、回答をいただきました。

問1 アニサキスについて、見たり聞いたりしたことはありますか。	
<結果>	回答を寄せた全ての施設から「認識している」 100% 回
問2 その魚種は	部位は
<結果> サバ、アジ、イカ、カツオ、サーモン、生サケ、サンマ、シイラ 回	腹部の内臓、腹身、肛門部 回

問3 アニサキスを発見したときの御社の対応は	
<結果>	・内臓を抜いた後水洗し、包丁の先や骨抜きで、丁寧に取り除く。 ・腹身を余分に切り取り、その部分は廃棄。 回 ・生での販売をやめ、加熱調理する惣菜原料に使う など 回

② 「アニサキスと上手に付き合う研修会」

研修会は上記2団体に加え、公益財団法人日本水産資源保護協会が加わり、メイン講師として、数少ない日本のアニサキス研究者の一人、東京都健康安全研究センターの鈴木 淳先生をお招きして講演+実習の研修会を行いました。

会場の県水産会館大研修室には、関係者65名が集まり、アニサキスの生態から、実際のお魚を調理する取り除き方法まで熱心に研修しました。

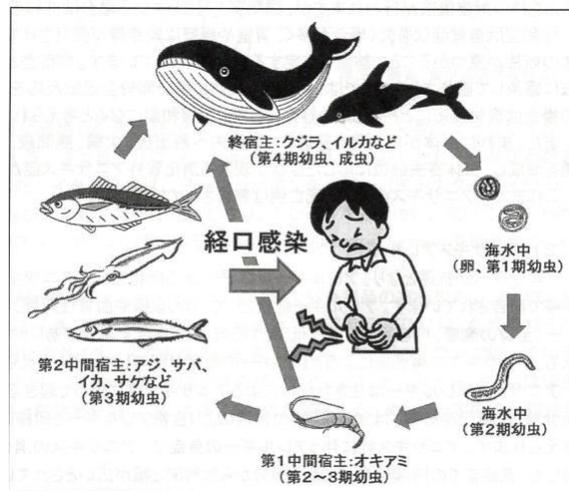


図 アニサキスの生活史

■宮崎のさかなビジネス拡大協議会