

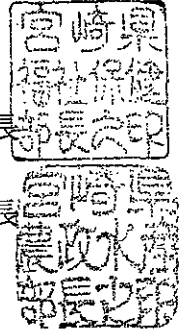
**資料 No. 2**

245 - 552  
26750 - 316  
平成17年11月14日

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長 殿

宮崎県福祉保健部長

宮崎県農政水産部長



中国産中間種苗由来養殖カンパチの取扱いについて（検討要請）

標記については、平成17年6月15日付け食安監発第0615001号及び17消安第2687号（以下「通知」という。）により、関係者に対し指導を行っているところですが、今般、本県の通知対象養殖カンパチについて、別添の方法による生鮮出荷を行いたいと考えていることから、検討をお願いします。

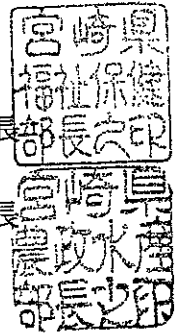
（文書取扱 漁港漁場整備課）

245 - 552  
26750 - 316  
平成17年11月14日

農林水産省消費・安全局畜水産安全管理課長 殿

宮崎県福祉保健部長

宮崎県農政水産部長



中国産中間種苗由来養殖カンパチの取扱いについて（検討要請）

標記については、平成17年6月15日付け食安監発第0615001号及び17消安第2687号（以下「通知」という。）により、関係者に対し指導を行っているところですが、今般、本県の通知対象養殖カンパチについて、別添の方法による生鮮出荷を行いたいと考えていることから、検討をお願いします。

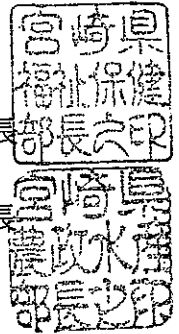
（文書取扱 漁港漁場整備課）

245 - 552  
26750 - 316  
平成17年11月14日

水産庁増殖推進部栽培養殖課長 殿

宮崎県福祉保健部長

宮崎県農政水産部長



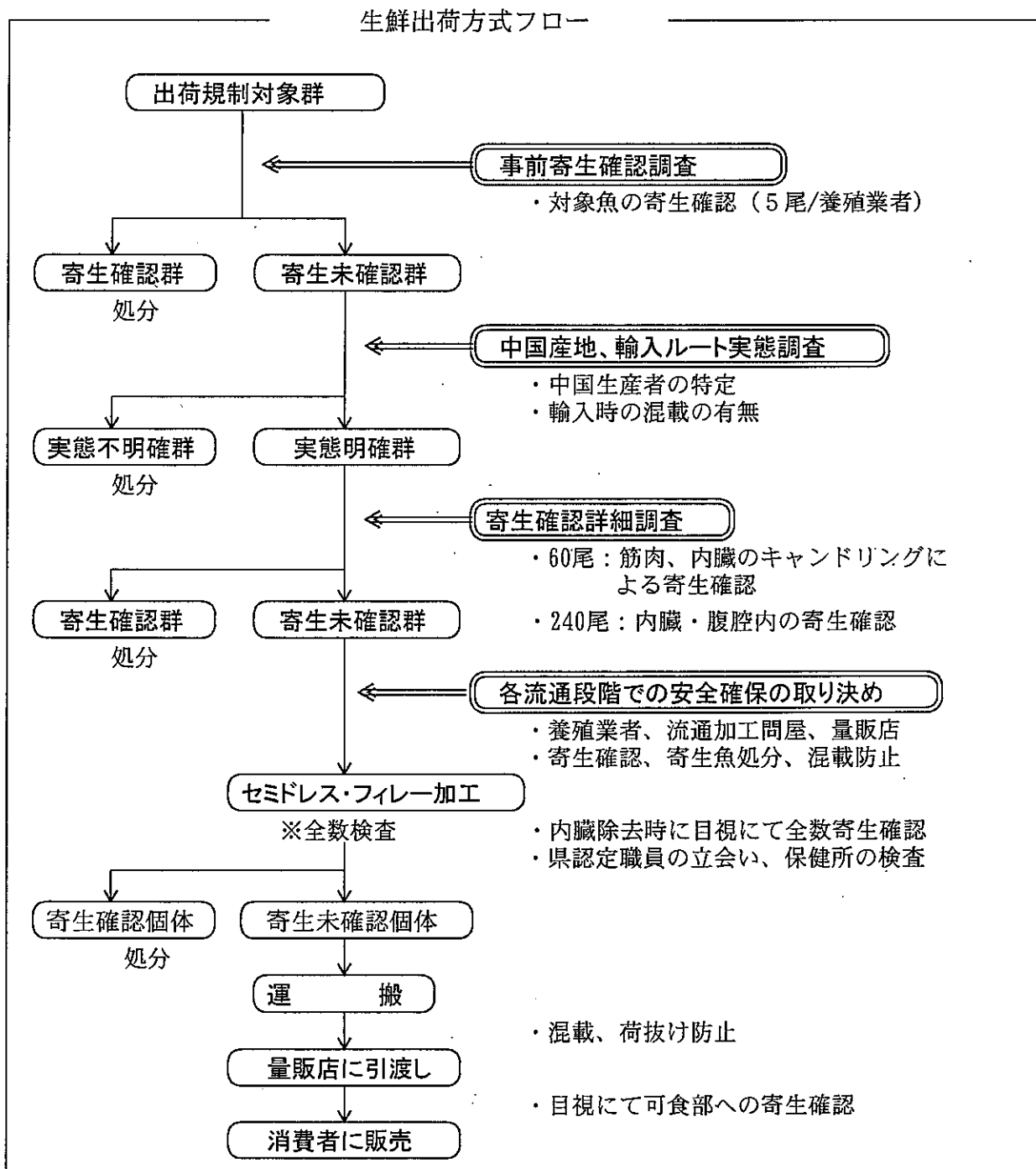
中国産中間種苗由来養殖カンパチの取扱いについて（検討要請）

標記については、平成17年6月15日付け食安監発第0615001号及び17消安第2687号（以下「通知」という。）により、関係者に対し指導を行っているところですが、今般、本県の通知対象養殖カンパチについて、別添の方法による生鮮出荷を行いたいと考えていることから、検討をお願いします。

（文書取扱 漁港漁場整備課）

1 出荷方式の概要

- ① 本県の出荷規制対象群のうち、中国の生産者や輸入ルート of 明確な把握及び出荷予定群の詳細な寄生確認調査を実施する。
- ② 出荷の前に、生産者、流通・加工問屋、量販店が当該魚に対する情報を共有し、出荷・加工時の寄生有無の確認、混載・荷抜け防止等に関する取り決めを行う。
- ③ 出荷は、セミドレス又はフィレー加工した上で、②の取り決めを行った量販店等に出荷する。
- ④ 量販店等が消費者に販売する際は、目視にて可食部へのアニサキス寄生の有無を確認し、寄生のない個体のみを販売する。



## 2 当該魚の定義、生産及び輸入に関する実態

当該魚とは、平成17年6月15日付け食安監発第0615001号で対象となった中国産中間種苗由来養殖カンパチ（一昨年又は昨年採捕された稚魚を中国国内で昨年秋まで、又は秋以降も継続して育成した養殖用の種苗）のうち、中間育成を実施した中国の生産者が1名で、また、輸送時に混載等がなく同一ロットとして本県池入れされた2経営体分、計3.2万尾をいう。

### ①稚魚の採捕（種苗輸入業者からの聞き取り調査結果より）

当該魚は、平成15年11月から平成16年3月に、中国海南島周辺で採捕されたものである。

### ②中国での育成状況（種苗輸入業者からの聞き取り調査結果より）

中国海南島で採捕された当該魚は、中国羅原の1生産者によって、平成16年3～11月に中間育成が行われた。生産者の飼育尾数は約20万尾で、飼育期間中は、冷凍のサッパ、アジ、サバ等を投餌し、生餌のカタクチイワシ等は使用していない。

所定の養殖日誌の記録はなく、へい死状況、投薬等の内容をメモ書きし、出荷後に出荷先の種苗輸入業者にその情報を報告した後、記載したものは廃棄している。

なお、出荷前には、種苗輸入業者が対象魚に対する疾病の罹患状況を確認しており、アニサキスの寄生は確認されていない。

### ③日本への輸送状況（種苗輸入業者からの聞き取り調査結果より）

日本への輸送は、平成16年11月に行われ、中国羅原の1生産者産のみ、5万尾程度をチャーター船に積み込み輸入しており、中国の他の生産者の中間魚の混載はない。

一方、輸入に際しては、インボイス、BL（積み荷証書）、パッキングリストなどの通関資料の提出が義務づけられており、これらの資料から、買い主、積み荷の数量、金額等を確認することができる。

### ④日本での導入状況（種苗輸入業者・当該魚所有の2養殖業者からの聞き取り調査結果より）

当該魚は、平成16年11月に、同一運搬船から本県の2経営体にそれぞれ2万尾（1尾当たり1.1kgサイズ）ずつ池入れされ、受入時の記録は、養殖業者の養殖日誌や輸入業者の輸入記録等で確認することができる。

### ⑤国内養殖場における管理状況（当該魚所有の2養殖業者からの聞き取り調査結果より）

当該魚を所有する2経営体は、対象魚の他に同一年齢のカンパチを所有していない。

飼育時の飼料は、モイストペレットで、餌料は冷凍のカタクチイワシを使用しており、現在、飼育中の通常へい死もあり、両経営体で約3.2万尾（1尾当たり2.4kg）の在池尾数となっている。

また、両経営体は、養殖日誌を記帳しており、飼育期間中の飼料、投薬等の情報は記録されている。

### 3 精密調査等の手法及び調査結果

調査手法及び尾数については、厚生労働省及び農林水産省の助言のもと決定した。

#### (1) 精密調査

当該魚における寄生の有無を確認するとともに、内蔵に寄生が認められない場合、筋肉にも寄生が認められないことを確認するために実施した。

また、調査尾数60尾は、統計学的に95%の信頼限界で感染率5%以下であることを保証するために必要な数である。

##### ①調査の手法

当該魚のうち、60尾を対象に、筋肉、腹腔内、内蔵におけるアニサキスの寄生の有無を確認するため、県が調査を実施した。

精密調査の方法は、厚生労働省、農林水産省の指導を仰ぎ、国立感染症研究所の川中先生の推奨されたキャンドリング法を使用した（詳細な調査方法は別添のとおり）。

筋肉については、電子レンジで加熱後に筋肉繊維をほぐし、キャンドリング法で寄生の確認を行った。また、内蔵（心臓、肝臓、脾臓、腎臓、胃、幽門垂、腸）及び腹腔内については、目視確認を行った上で、内臓は人工消化液を用いて消化後に、腹腔部筋肉は、他の筋肉部と同様に処理し、キャンドリング法で寄生の確認を行った。

なお、本調査の有効性については、事前にポジティブコントロールを使って確認した。

##### ②調査結果

別添のとおり、すべての検体・部位でアニサキスの寄生は確認されなかった。

#### (2) 生け簀毎の確認調査

当該ロットにおける寄生の有無をさらに詳細に調査するために実施。

また、調査尾数300尾（精密調査との合計尾数）は、統計学的に95%の信頼限界で感染率が1%以下であることを保証するために必要な数である。

##### ○調査の手法

生け簀群ごとに、腹腔内、内蔵におけるアニサキスの寄生の有無を確認するため、県が調査を実施する。

当該魚は、合計8つの生け簀に分養されていることから、調査に供する尾数は、生け簀ごとに30尾の合計240尾とし、内蔵及び腹腔内のアニサキスの寄生の有無を目視にて確認する。

なお、調査の実施日は未定であるが、この調査においてアニサキスの寄生が確認された場合、当該魚はすべて処分する。

#### 4 加工場における検査について

##### ①検査の担当者

加工場の職員のうちから選任する。

##### ②検査手順

検査担当者は、加工場で内臓が除去された際のアニサキス寄生の確認と対象魚が出荷される際の出荷先、数量の確認を行う。なお、アニサキスの寄生が確認された場合、寄生の確認された個体を適正に処分するとともに、その旨を県に報告する。

##### ③検査担当者に対する研修

出荷が開始される平成18年4月までに、県がアニサキス及び食品衛生に関する研修を必要に応じて実施する。

##### ④記録方法

担当者は、対象魚の処理数、アニサキス寄生の有無、出荷日、出荷先を記録し、県が報告を求めた場合には速やかに報告する。

また、対象魚の処理がすべて完了した場合は、総出荷数量、出荷先、アニサキス寄生の有無等を県に報告する。

##### ⑤県による確認職員の認定及び立ち会い方法

立ち会い職員は、県、市町村、漁協職員の中から、県が実施するアニサキス及び食品衛生に関する研修を受講し、そのノウハウを習得したとして県が認めた職員とする。

立ち会いは、加工場の記録について確認する。

##### ⑥保健所の食品衛生監視員による監視

加工場の検査は、保健所の食品衛生監視員が実施する。

なお、加工場が県外の場合は、本県食品衛生部局から当該魚を加工する都道府県の食品衛生部局に、文書にて当該魚の移動状況を通知するとともに、加工場での監視及び監視後の結果報告の提出を依頼する。

#### 5 量販店での調理段階における確認について

量販店の調理師が対象魚の可食部にアニサキスが寄生していないことを確認した上で販売に供する。

#### 6 県の出荷ルートの確認体制

当該魚が出荷される場合には、当該魚を販売する者が県に出荷計画及び出荷完了の報告を行い、県が当該魚の動きを把握するとともに、これらの出荷計画及び出荷完了報告については県が国に迅速に報告する。

#### 7 その他

当該魚の出荷が開始されるまでに、生産者、流通・加工問屋、量販店等がそれぞれの段階でアニサキスの寄生の有無の確認、他の関係者や県への報告、流通段階での荷抜け、混載の防止等に関して三者間で取り決めを行う。

## 精密調査の手法

### 1 内臓摘出及び筋肉の裁断

- ①カンパチラウンド
- ②体長、体重測定
- ③3枚に下ろし、筋肉を30g程度の肉片に裁断  
※断面にアニサキスの穿孔後がないか確認

### 2 筋肉のアニサキス寄生確認調査

#### 『電子レンジ加熱処理と沈殿』

- ①肉片を皿に並べラップに包み、電子レンジで30秒加熱する
- ②皿からビニールにうつし、入れたまま魚片をバラバラにもみほぐす
- ③肋骨を取り除く
- ④ビニールを個体でひとまとめに大きいビニールに入れておく
- ⑤フードプロセッサに同量の水とともに入れ、約60秒かける
- ⑥1ℓのビーカーにうつす

#### 『紫外線によるキャンドリング』

- ①ガラスシャーレに入れ、同量程度の水を入れ、混ぜる。  
※半透明になるくらい水の量で、水が多すぎると見えにくい
- ②紫外線照射装置上におく
- ③ピンセットで沈殿物を攪拌しながら観察する  
※寄生虫は青色の蛍光を発する  
※骨組織も同様に蛍光を発するため、ピンセットで確認  
※寄生虫がいれば、サンプルビンに採集し、尾数を記帳

### 3 内臓のアニサキス寄生確認調査

#### 『目視観察』

- ①内臓を摘出
- ②内臓の周囲並びに胃内部寄生確認(目視): 胃、幽門垂、肝臓、脾臓、腎臓、心臓、腸管

#### 『キャンドリングによる確認』

- ①内臓は人工消化液に入れる
  - ・人工消化液(塩酸: 7ml、ペプシン: 1g、蒸留水: 1,000ml)を内臓の約10倍量入れる
  - ・インキュベーター(37℃)に入れ、1昼夜安置
- ②ガラスシャーレに入れる
- ③ガラスシャーレを紫外線照射装置上におく
- ④ピンセットで沈殿物を攪拌しながら観察する  
※寄生虫は青色の蛍光を発する  
※寄生虫がいれば、サンプルビンに採集し、尾数を記帳