

事務連絡  
令和元年9月6日全国漁業協同組合連合会  
全国海水養殖魚協会  
全国クロマグロ養殖連絡協議会  
全国海面サーモン養殖推進協議会  
都道府県水産物輸出担当部局  
水産物・水産加工品輸出拡大協議会  
独立行政法人日本貿易振興機構  
全国加工業協同組合連合会  
全国水産物商業協同組合連合会

御中

水産庁漁政部加工流通課  
増殖推進部裁培養殖課  
厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課

## 魚類輸出の際の寄生虫（アニサキス）対策について（周知）

平素より、水産物の輸出拡大に御理解、御協力を頂き、感謝申し上げます。

今般、中国海関総署輸出入食品安全局より、我が国から中国へ輸出された天然魚（キンメダイ、キビナゴ、タチウオ）及び養殖魚（マダイ、シマアジ、マアジ）において、寄生虫（アニサキス）が検出された旨の通報がありました。また、中国側からは、関係登録施設に対して、直ちに原因究明を行い、有効な管理措置が執られるまでの間、当該登録施設で包装された魚類の輸入を停止することとされております。

これを受け、日本側で適切な改善措置及び再発防止策を講じるため、中国側に対して、検査結果の詳細等について情報提供を求めています。未だ返答は得られていません。

現在、このような状況にあります。今後、日本から輸出される魚類において、同様の問題が発生することを防止するため、取り得る対策を適切に実施する必要があります。

このため、中国をはじめ海外へ魚類輸出を行う際は、輸出向け魚類におけるアニサキスの有無を確認するため、できる範囲で腹腔内の目視等によるサンプル抽出検査を行うとともに、アニサキス対策として下記の事項を万全に行うよう貴団体の会員、組合員、関係事業者等に広く周知をお願いします。

## 記

## 1 養殖生産段階

- (1) 陸上水槽では、濾過海水又は地下海水を使用すること。
- (2) 海面養殖では、海面生簀の底面は、海底から離れた構造とすること。
- (3) 種苗はできる限り、人工種苗由来のものを使用し、天然種苗由来のものと区別した陸上水槽又は海面生簀で養殖すること。
- (4) 生餌は、冷凍処理（ $-20^{\circ}\text{C}$ で24時間以上又は $-35^{\circ}\text{C}$ で15時間以上）を施したものを給餌すること。
- (5) 配合飼料について、モイストペレット（MP）の原料に使用する生餌は（4）に準じたものを使用すること。なお、ドライペレット（DP）については、生餌を使用しないので、給餌方法

は従前のおりとする。

## 2 加工・流通段階

- (1) 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を除去すること。
- (2) 魚の内臓を生で提供しないこと。
- (3) 目視確認し、アニサキス幼虫を除去すること。
- (4) 必要に応じて、冷凍（-20℃で24時間以上）又は加熱（60℃1分間又は70℃以上）をすること。

参考：アニサキスによる食中毒を予防しましょう（厚生労働省 HP）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>