

お知らせ

平成 23 年 5 月 13 日
共同船舶株式会社

鯨肉原料（調査副産物）の衛生管理と安全性について

このたびの一部食肉の生食が原因と見られる大腸菌による集団食中毒の発生を受け、国民の間に畜肉の衛生管理に対する関心が高まっております。

わが国の食品衛生法では、牛、豚、鶏などの畜肉が食肉として取り扱われるのに対し、鯨肉は古くから水産物として取り扱われております。鯨類調査副産物も『冷凍鮮魚介類』との位置づけで製造・卸売販売をしています。鯨肉は店頭（鮮魚売場）では刺身として販売される機会も多く、今回の食中毒事件の発生により関心も高いと考えられることから、調査副産物としての鯨肉の生産・原料段階までの衛生管理と安全性についてお知らせいたします。これは、冷凍鮮魚介類としての法定義務を超えて、より厳しい検査基準を自ら課したものです。

1. 細菌検査

調査母船・日新丸の船上には、衛生検査室が設けられており、製造日毎に微生物の自主検査を実施しています。その結果、市販赤肉については、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオが陰性であることを確認しています。

上記自主検査に加え、サンプル検査（公的機関による分析・検査）が実施され、一般生菌を含め、上記細菌が陰性または基準値以下であることを確認しています。

2. 環境汚染物質への対応

PCB、水銀などの環境汚染物質については、捕獲した全鯨種について全頭、もしくは抜き取り検査を実施し、厚生労働省の定める魚介類の暫定基準値を下回っていることを確認した上で、流通させています。

以上