

平成 30 年 6 月 12 日
国産水産物流通促進センター
構成員 一般社団法人大日本水産会
魚食普及推進センター

平成 30 年度第 1 回 国産水産物流通促進事業セミナー

水産庁補助事業 魚食普及推進セミナー

アニサキスを中心とした食中毒対応

～正しい知識でリスクを低減し、魚食文化を守る～

日頃より、本会魚食普及活動にご協力賜りお礼申し上げます。

以前よりアニサキス幼虫による感染症は知られていましたが、昨年よりアニサキスに関する情報が各種メディアで取り上げられており、鮮魚の販売に一部影響が出ております。

一方で、平成 25 年から食中毒統計の集計方法が変更された影響や、昨年からの報道を受けて消費者の間で認知が進んだこと等により、アニサキスによる食中毒発生の届出件数は増えているものの、アニサキスは以前から鮮魚に寄生しているものであり、実際のアニサキスによる食中毒が大きく増加したとは言えないのではないかという意見もあります。

これからも魚の生食文化をより安全に楽しむためには、事実に基づいたデータを元にリスクの低減策を考える必要があります。漁業者、流通業者、メーカー、飲食店、消費者など各段階で知っておきたい情報の普及を目的としたセミナーを開催致します。

本セミナーにより、魚を生食する際に注意すべき正しい知識を得て、アニサキス食中毒のリスクを低減させる方法を理解し、魚食文化をこれまで通り楽しむ一助となりましたら幸いです。

参加希望者は、以下のアドレスか QR コードより、申込み必要事項を記載下さい。

<https://business.form-mailer.jp/fms/3343a68787365>



なお、学会未発表の情報も含まれますので、報道関係者は報道前に内容を確認させて頂く事を取材条件とさせていただきますのでご了承よろしくお願い致します。

水産庁補助事業 魚食普及推進セミナー

アニサキスを中心とした食中毒対策

～正しい知識でリスクを低減し、魚食文化を守る～

1. 開催日：2018年7月18日（水） 13：30～16：30
 2. 会場：石垣記念ホール（東京都港区赤坂 1-9-13 三会堂ビル9階）
 3. 主催：国産水産物流通促進センター（構成員：一般社団法人大日本水産会）
 4. 後援：一般社団法人大日本水産会 おさかな普及協議会
（マルハニチロ株式会社、日本水産株式会社、株式会社ニチレイフレッシュ、株式会社極洋、
一般社団法人全国水産卸協会、全国水産物卸組合連合会、全国漁業協同組合連合会、
全国水産物商業協同組合連合会、全国水産加工業協同組合連合会）
3. プログラム（別途プログラムが入る可能性があります）
- 13：30～ 13：45
開会：主催者挨拶
- 13：45～ 14：35
＜セッションⅠ＞アニサキスの特徴から考えるリスク低減のヒント
東京都健康安全研究センター 微生物部食品微生物研究科 科長 鈴木淳氏
日本海側と太平洋側におけるサバに寄生するアニサキスの種類と感染リスクの関係に関する
研究、食中毒事例に占めるアニサキスの種類、魚種によるアニサキス寄生率、魚の保存温度によ
るアニサキスの行動変化等のデータを元に、リスク低減例を紹介。
- 14：35～14：45
休憩
- 14：45～15：25
＜セッションⅡ＞アニサキスの発見・除去技術などの紹介
（株）イシダ 第二開発部 部長 高間直樹氏
アニサキスの発見・除去に有効な技術などの紹介とその原理。適する事例、苦手な事例等
- 15：25～16：30
＜セッションⅢ＞ 質疑応答、まとめ

一般社団法人大日本水産会
魚食普及推進センター
TEL 03-3585-6684
FAX 03-3585-2337
osakana@suisankai.or.jp
以上