

平成13年2月

富山県ほたるいか協会

富山湾産ホタルイカの安全対策にかかる表示の徹底等について

富山県ほたるいか協会では、富山県のさかなである「ホタルイカ」の一部の内臓に旋尾線虫が存在する可能性があることから、平成12年6月21日付けの厚生省通知に基づきその安全対策を講じるため「富山県ほたるいか安全対策検討委員会」を設置し、ホタルイカを生で出荷する場合に表示等の徹底を図るなどホタルイカの流通実態を十分に踏まえた検討を進め、平成13年漁期から産地の出荷業者等関係者が一体となって以下の取り組みを行うことを決定しました。

I ホタルイカを生で出荷する場合

1 県外向けにホタルイカを生で出荷する場合について

産地の出荷業者が県外に出荷する場合、折（トレイ）で出荷されていること、生産地側で消費地の末端までの流通を把握できないこと、全国の小売店に直接周知が困難であることなどから、

- (1) 出荷者の責任において、一折ごとに注意喚起及び食べ方を記載したパーチを入れ、さらに複数の折が梱包された発泡又は段ボール箱には協会発行の統一シール（別紙）を貼り付ける。
- (2) 全国の荷受市場に文書により当協会の取り組みを伝え協力を要請するとともに、大都市圏の主要市場に対しては直接要請を行う。
- (3) ホタルイカの料理方法や刺身で食べる場合の内臓の処理方法などをわかりやすく示したレシピ及びビデオを作成しPRする。

2 県内向けにホタルイカを生で出荷する場合について

生産地と消費地が近く、小売店の当日販売に対応するための時間的な問題や、多様な流通・販売形態があり、生産地側で一律に出荷単位の量を揃えることができないこと、また、県内の小売店等に対し小売業者団体等の組織を通じ周知が可能であることなどから、

- (1) 生産地において買い付けした仲買人等はその責任において出荷する単位量ごとに表示を行う。
- (2) 県内すべての鮮魚小売店に表示ポスターを配布するとともに各小売店において表示が徹底されるよう要請を行う。

- (3) 県内消費地市場に関係する流通業者及び県内小売業者に対し、県外出荷する場合には梱包やパック単位ごとに表示が徹底されるよう働きかける。
- (4) 県内市場荷受会社、調理師会、旅館組合等の各種団体に文書等で通知し、協力要請を行う。
- (5) 県内一般消費者に対し、新聞等により安全でおいしい食べ方のPRを行う。

II ホタルイカをボイルして出荷する場合

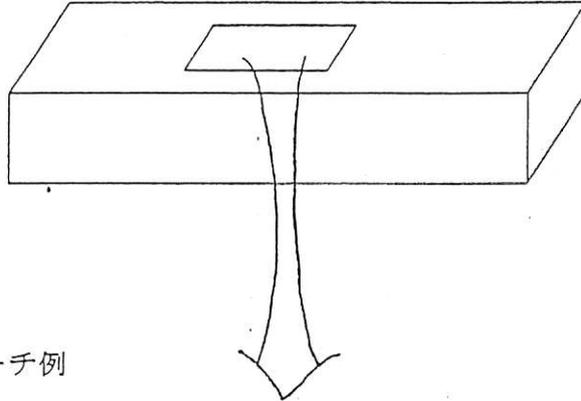
ホタルイカを加熱処理製品（桜煮）として出荷する場合は、厚生省の通知のとおり沸騰水に投入後30秒以上若しくは、中心温度で60℃以上加熱することを徹底すること。

III その他

- 1 店頭表示の徹底等について行政指導を要請する。
- 2 安全対策を徹底するとともに消費拡大のための広報、PRに積極的に取り組む。

生のホタルイカを県外に出荷する場合の表示

1 折り毎に入れるパーティ (業者作成)



12匹/折

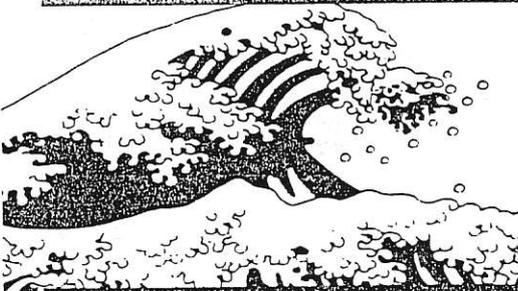
パーティ例

富山湾産ホタルイカは、ゆであがりおいしい
新鮮なホタルイカをお届けしております。
ゆであがりが一番おいしくいただけます。
【沸騰水(塩水)で30秒以上加熱してください。】
刺身等で生食する場合は、必ず内臓をおとりください。

富山県〇〇〇市〇〇〇 TEL 〇〇〇-〇〇-〇〇〇〇
〇〇商店 代表 〇〇〇〇

2 ダンボールに貼付するシール (富山県ホタルイカ協会作成)

富山湾産ホタルイカは、ゆであがりおいしい!



新鮮なホタルイカを
お届けしております
ゆであがり
が一番おいしくいただけます

沸騰水(塩水)で30秒以上加熱して下さい
刺身等で生食する場合は、必ず内臓をおとり下さい

今後とも富山湾産ホタルイカをご愛好賜わりますようお願い申し上げます

富山県ほたるいか協会 富山市舟橋北町4-19 Tel.076-432-6223