9 安全・安心な水産物を届ける取組

新鮮な魚介類を魚市場から食卓まで

生産者

漁獲した魚介 類を漁港(産 地魚市場)に 水揚げします。



水揚げされた魚介類を産 地の買受人が買付け、消 費地市場へ出荷します。

消費地市場

産地魚市場から 魚介類を集め、 小売店に販売し ます。

小売店

魚屋やスーパーな どの小売店で販売 され、私たちの家庭 に届きます。





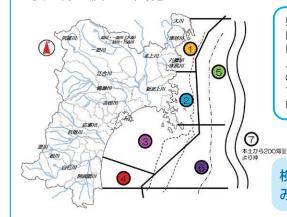
漁港近隣には、魚を新鮮な うちに加工や冷凍する工 場があります。

水産加工場



放射性物質への対応

放射性セシウム濃度100ベクレル/kgを超える水産物を市場に流通させ ないため、県内の各魚市場に放射能簡易検査機器を導入し、水揚げされた 水産物の検査を実施しています。



県では、本県沖合海面を左図のように7つの海域 に区分し、本県の主要水産物や、これまで50ベク レル/kgを超えたことのある水産物を中心に、ゲ ルマニウム半導体検出器により年間2,400検体 の検査を計画しています。また、各魚市場におい て、セリ前に年間14.400検体の検査を計画して います(右写真)。



連続個別非破壞式放射能検出器



ゲルマニウム半導体検出器

検査結果は宮城県のホームページなどでお知らせしています みやぎ原子力情報ステーション(https://www.r-info-miyagi.jp/r-info/)

貝毒への対応

海水中のプランクトンを摂食する二枚貝などは毒を持つプランクトンを食べて毒化する場合がありま す。その貝を食べたとき、ある一定量を超えた場合に下痢やまひの症状が現れてくるのが、貝毒による食 中毒です。

食品としての安全性を確保するため、本県の特産であるカキやホタテガイをはじめ、9種類の二枚貝、 トゲクリガニ及びマボヤについて、一年を通して定期的に貝毒検査を実施しています。

宮城県のホームページで貝毒情報を提供しています。

(https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/suikisei/kaidoku.html)



まひ性貝毒

まひ性貝毒プランクトン (Alexandrium 属)

フグ毒による食中毒 に似ている。呼吸困難 やまひ (死亡例あり)



下痢性貝毒

下痢性貝毒プランクトン (Dinophysis 属)

下痢、嘔吐、腹痛 など(死亡例なし)

上枚貝類

・カキ・ホタテガイ ・アサリ・ムラサキイガイ ・アカガイ

- ・ウバガイ (ホッキガイ) ・コタマガイ ・アカザラガイ ・ヤマトシジミ
- 甲殼類

・トゲクリガニ

ホヤ類 ・マボヤ

定 期

的

に

検

査

を

実

施

規制値

- ●下痢性貝毒 0.16mg OA当量/kg
- ●まひ性貝毒 4.0MU/g **



以下

安全・安心な 水産物が流通



数値を超えたとき

出荷規制

出荷自主規制後は毎週1回検査を実施。海域内の全ての採取 地点で規制値を下回り、かつ、1週間後及び2週間後の検査に おいても同様の場合に解除

※国の規制によるもの。県独自の規制値は3.0MU/g(アカガイにあっては、3.5MU/g)