



食品事業所 リソース・ライブラリー

寄生虫の除去 良くある質問

注記：この文書の全てのリンクは、英語で書かれた情報である。

1. なぜ寄生虫の除去が必要なのか？

魚を含み全ての生きる物は、寄生虫を含んでいる。寄生虫は自然に存在するもので、汚染ではない。それらは、果物や野菜に虫が存在するのと同じように、魚には一般的に存在する。寄生虫は、加熱処理の過程で死滅する。それゆえ完全に加熱された魚には衛生的に問題はない。

寄生虫は、刺身、すし、またはセビチェなどの、生や未調理または軽く保存された魚を食べるときに懸念が発生する。2010年の条令で規定されたとおり、冷凍することで存在する寄生虫を殺滅することができる。

2. 生および未調理の魚に適用される寄生虫の除去手段は？

寄生虫の除去は、条令 3-402. 11B に記載されているものを除く、あらゆる生および未調理の魚に適用される。（以下を参照）2010年の条令は魚に関して、以下のように定義している。

“(A) 以下のような生物が人類の食用になる場合。淡水または海水のフィンフィッシュ（ウナギや平たい魚以外の魚）、甲殻類および鳥類および哺乳類以外のその他の種類の水生生物、そしてアリゲーター、カエル、水生ガメ、クラゲ、ナマコ、ウニ、そしてそのような動物の卵ならびに軟体動物を含むが、それに限定されない。(B) 魚の一部から生産された人間用過食食品を含む魚類で、あらゆる方法で加工された魚を含む。” (1-202)

寄生虫の除去を必要としない魚は、次の通りである。（3-402. 11B）

- 軟体甲殻類・貝類（1-202）。
- マグロの種類 ビンチョウマグロ (*Thunnus alalunga*)、キハダマグロ (*Thunnus albacares*/Yellowfin tuna)、大西洋マグロ (*Thunnus atlanticus*)、ミナミマグロ/インドマグロ (*Thunnus maccoyii* /Bluefin tuna, Southern)、メバチマグロ (*Thunnus obesus*/ Bigeye tuna) または 大西洋クロマグロ (*Thunnus thynnus* /Bluefin tuna, Northern)。
- 配合飼料（例：ペレット）を与えられた養殖魚：証拠書類が必要である。

寄生虫の危険性がない生または未調理の魚の寄生虫除去は、免除される。さらに詳しい免除要請についての情報はウェブページを参照すること。

3. 寄生虫の除去の要件は？

ネバダ州南部保健所、環境衛生課
郵便番号私書箱 3902、ラスベガス、ネバダ州 89127。● (702) 759-1110、
www.SouthernNevadaHealthDistrict.org/ferl



食品事業所 リソース・ライブラリー

条令 3-402. 11B に記載された魚を除き、生で提供されるか、または部分的に調理された魚は、冷凍して寄生虫の除去処理をすること。寄生虫の除去には 3 種類の利用可能な時間/気温の手段がある (3-402. 11A)。全ての手段において、現場で記録をつけ文書化し (質問 4 を参照)、食品事業所が検証する際に閲覧できるようにしておくことが必要である (3-402. 12A)。

この 3 種類の利用可能な時間/気温による除去手段は以下の通りである。

1. 魚類は、最低 168 時間 (7 日間) 冷凍庫において $-4^{\circ} \text{F} \pm 2^{\circ}$ 以下で、固くなるまで冷凍し保存すること。
 2. 魚類は、最低 15 時間 $-31^{\circ} \text{F} \pm 2^{\circ}$ 以下で冷凍されること。
 3. 魚類は、最低 24 時間 $-31^{\circ} \text{F} \pm 2^{\circ}$ 以下で固くなるまで冷凍されるか、または $-4^{\circ} \text{F} \pm 2^{\circ}$ 以下で保存されること。
4. どのような記録をつけるべきか?

食品事業所により寄生虫用の対策を取られた魚 (冷凍) 魚類に義務付けられている冷凍温度および時間の記録の文書化は 3-402. 12A. によると、提供または販売後 90 日以上は食品事業所で保存しなければならない。組織内で実行された 3 種類の寄生虫の除去の時間/気温の記録は、ダウンロードして閲覧可能である。

サプライヤーにより寄生虫用の処理をされた魚 (冷凍) サプライヤーからの、3-402. 11 で定義された通りの気温で、固くなるまで魚が冷凍された事を記載した同意書またはステートメントでも、3-402. 12B により 3-402. 12A で記載されている記録の代用とすることができる。

養殖された魚 (寄生虫対策の処理済み) 魚類は 3-402. 11 (B) (3) で定義されたように育てられ飼育されたと記載するサプライヤーからのステートメント は、3-402. 12C により、魚の提供または販売後 90 日以上、食品事業所に保存されることとする。

5. どこでさらに詳しい情報を手に入れることができるか?

FDA の「魚および魚類製品の危険性および取扱いガイダンス」(Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guidance) 文書の第 5 章には、寄生虫の除去に関しての詳細情報が記載されている。

FDA の「魚および魚類製品の危険性および取扱いガイダンス」(Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guidance) 文書の第 3 章には、魚の種類を表 (脊椎および 無脊椎)、およびそれに関連した危険性も記載されている。

質問がある場合、食品事業所検査官まで問い合わせること。