

## ホタルイカを販売（提供）する際の注意事項

一部のホタルイカの内臓に腸閉塞や皮膚炎などを起こす「旋尾線虫」という寄生虫がいることが知られています。

ホタルイカを販売（提供）する際には、次のことに十分注意し、ホタルイカによる食中毒を防止しましょう。

### ホタルイカ加工業者及び魚介類販売業者（市場を含む）

- 1 生食用ホタルイカは、内臓を除去するか、もしくは、「内臓除去が必要である」旨を容器包装に表示しましょう。また、計売り等で販売する場合も「内臓除去が必要である」旨を表示しましょう。（どうしても表示ができない場合は、このことを購入者に伝えましょう。）
- 2 ボイル等を行う場合は、沸騰水で30秒以上加熱するか、中心温度が60℃以上になるように加熱しましょう。
- 3 冷凍処理を行う場合は、-30℃で4日間以上、またはそれと同等の殺虫能力を有する条件で凍結しましょう。なお、この際は「冷凍処理を行っている」旨を表示しましょう。
- 4 名称、製造（加工）者住所及び氏名など食品衛生法に定められた表示を行いましょう。
- 5 一般消費者に生食用ホタルイカを販売する際には、生食時には必ず内臓を取り除くよう伝えましょう。

### 飲食店等

- 1 生で提供する場合には、内臓を取り除くか、冷凍処理を行ったものを使用しましょう。
- 2 客等が「踊り食い」をしないように注意しましょう。
- 3 生食用以外の場合は、十分な加熱処理（沸騰水で30秒以上加熱するか、中心温度で60℃以上の加熱）を行いましょう。

このことについてのお問い合わせは、富山市保健所をお願いします。

# 富山市保健所