

共同船舶が安全で安心な鯨肉をお届けするために ～安全性検査からトレーサビリティ管理まで～

共同船舶では国が定める食品管理基準のほかに自主基準を設けることにより、安全でおいしい鯨肉をお届けできるよう日々努めております。細菌や化学物質検査を実施のほか、当社を含め日本で流通する鯨はすべて（一財）日本鯨類研究所にてDNA登録を行っており、いつでもどこで捕獲した鯨であるかトレーサビリティにおいても万全の管理体制を整えています。これからも美味しいだけでなく、日々安全な鯨肉をお届けできるよう努めてまいります。

■船上で迅速に対応できる衛生管理体制

捕鯨母船上に細菌検査室を設置し、細菌検査を実施。一般生菌や大腸菌群や腸炎ビブリオなどの細菌を食品衛生法で定める手順に基づき厳密な管理を日々行っております。

■PCB・水銀・放射性物質などの自主管理体制

船内では検査することは出来ない化学物質は外部の公的分析機関で試験を行っております。厚生労働省が定める魚介類のPCB・水銀・放射性物質基準値をもとに自主管理基準を設定し、残留農薬は輸入鯨肉に定められている基準に照らし合わせ同様に自主管理を行っております。

※鯨肉摂取による水銀による子供の発達影響は無いことが確認されています。

平成21～22年に環境省国立水俣病総合研究センターは鯨肉摂取頻度が高い和歌山県太地町で行った調査結果で、「鯨肉等の水銀摂取と子供の発達への影響について、明らかな影響はない」と報告されています。摂取したメチル水銀は鯨や魚に含まれるセレンと結合し、無毒化されるため影響がないと報告されています。

(参考) 環境省国立水俣病総合研究センター http://nimd.env.go.jp/kenkyu/report/20100427_taiji_report.html

■全鯨DNA登録によるトレーサビリティ管理

当社が販売する鯨肉を含め、日本国内で流通する国産・外国産全ての鯨は（一財）日本鯨類研究所にてDNA登録されています。流通する鯨肉はいつでもどこで獲れた鯨であるか、DNAレベルで追跡することができるトレーサビリティ管理された食材です。