

# 週報みえぎよれん

★浜に身近な話題をお届けする関係者向けミニ情報誌★

編集・発行

JF 三重漁連指導部

TEL:059-228-1205

FAX:059-225-4511

本紙は三重漁連ホームページ (<http://www.miegyoren.or.jp/>) での閲覧を推奨します (PDF ファイル)。

## みえぎよれん販売新社屋で竣工式

みえぎよれん販売(株) (伊勢市朝熊町) で 18 日、同取締役と建設関係者出席のもと、新社屋・加工場の竣工神事が執り行われた。旧工場 (伊勢市、松阪市) を統合し 8 月末に竣工、9 月から稼働を始めている。衛生・品質管理を強化するため、来年に HACCP 取得を目指す。

今月 23 日 (火) には、漁協関係者、取引先等を招待し内覧会を開催することになっている。



新社屋全景

## フグの混入にご注意を！

量販店等で販売された「豆アジ」「小アジ」のパックの中に、毒性の可能性があるフグの稚魚が混入されている事例が相次いで発生している。消費者が気付かずに誤って食べ健康被害を受ける可能性があるため、混入が発見された地区の保健所では、立ち入り調査や回収指導に当たっている。

国産水産物の安全性を確保するためにも、魚種選別や出荷における作業の際、有害な魚介類が混入しないように関係者へ周知徹底をお願いしたい。

## フグの混入にご注意!!

スーパーなどで販売された小魚(豆アジ等)の中に毒性のあるフグの幼稚魚が混入する事例が多くみられています。誤って食べることをないようにご注意ください！

【混入のあった毒性のあるフグの例】



【主な予定】

○9月22日(月)

お魚料理コンクール(津)

本文の無断転載・転用等は固くお断りします。