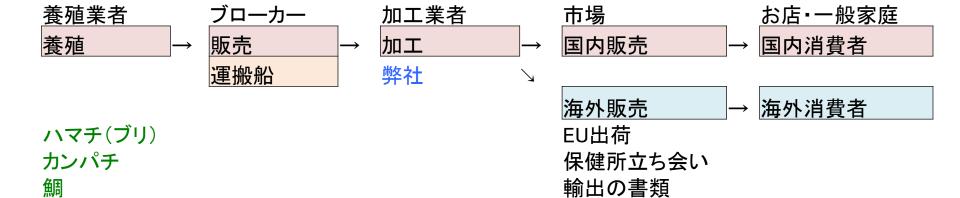
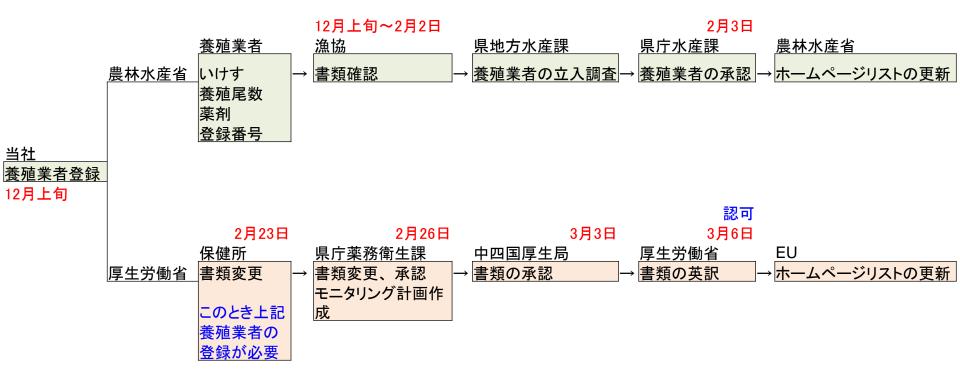
## 森松優子氏提出資料②



スズキ

ヒラメ

シマアジ



## <EU登録申請の疑問点>

## ◎滅菌海水の謎

- ■これは、EUが言っているのか、厚生労働省が言っているのかよく分かりませんが、 水揚げした魚の冷やし込みは滅菌海水で行いなさいと注意されました。 なぜなら、生きた魚は生物ですが、死んだ魚は食べ物だからだそうです。 日本向けは関係ありません。
- ■その観点からいくと、床に並べるなどもってのほか! こんな魚もEUへは出荷出来ませんね→



「築地市場」