

「人糞に汚染」 韓国海産物

韓国は1988年から家畜尿や下水汚泥や産業廃棄物などを海へそのまま投棄している。下水処理施設が足りない背景がある。

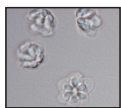
米食品医薬局が韓国貝類の 販売を禁止 米国では死者も

米食品医薬品局（FDA）は、韓国産のカキやムール貝、ホタテなどの貝類が、感染性胃腸炎などの原因となるノロウイルスに汚染されている恐れがあるとして、スーパーなどの店頭で販売しないよう勧告した。販売禁止の対象は生ものだけでなく缶詰や冷凍、加工食品を含む。ノロウイルスは、感染した人の便などに含まれるウイルスが下水から海へと広がり、貝に蓄積、濃縮すると考えられている。産経ニュースより抜粋 2012年6月

韓国海産物は、日本にもたくさん輸入されています。人糞に汚染されていても「加熱してあるので大丈夫」と説明する企業多数。

韓国産の養殖ヒラメで食中毒

山形県は18日、新庄市の飲食店で14日に韓国産養殖ヒラメの刺し身を食べた男女5人が、嘔吐や下痢などの食中毒症状を訴えたこと発表した。保健所などが調査したところ、ヒラメから寄生虫「クドア・セブテンブクタータ」が見つかった。クドアによる食中毒は県内で初めて。11年の全国でのクドアの食中毒は33件で患者は473人。



クドア・セブテンブクタータ

毎日新聞より抜粋 2012年7月

その背景には… 日本政府が韓国産ヒラメの 精密検査を全面免除

日本に輸出される際、精密検査が行われていたが、通関に時間がかかり検査待機費用が発生していた。韓国側は今回の免除で、日本にヒラメを輸出時の年間約3800万円の通関遅延料を、削減できるとみている。日本国内で韓国産ヒラメの消費が増え、輸出量が拡大するのではと期待感を示した。サーチナより抜粋 2011年10月

たった年間、約3800万円削減のために日本人が食中毒になっています！

韓国海苔に硫酸・塩酸入り 栄養剤が使用される

韓国の全羅南道地域ノリ養殖事業組合はノリ養殖漁用の複合栄養剤の分析を環境研究院に依頼したところ、硫酸と塩酸が検出されたことと明らかした。栄養剤は肥料認可を得ており、市場に流通するノリ養殖用栄養剤に毒性が強い硫酸と塩酸が大量に含まれている可能性があるとして、懸念が広がっている。サーチナより抜粋 2011年12月

アサリ30トン産地を偽装、 本当は韓国産

佐賀県は14日、韓国産アサリを有明海産と偽って表示し販売したなどとして、佐賀市の卸売業者に是正を指示した。韓国産や韓国産に有明海産や三重県産を混ぜたアサリ約30トン、「有明海産」や「有明産」と偽装表示。別の卸売業者を通じて県内15社のスーパーなどに販売した。サンスポより抜粋 2011年12月

原産地の偽装！ 国産の表示でも注意！

“〇〇県加工”と表記し、韓国産のひじき・わかめを使用している商品多数あり。表示を確認しましょう！

ご存知ですか？

家族には絶対食べさせられない！

韓国食品のキケンな実態

たくさんありすぎて、紹介しきれません！
海産物、野菜、お菓子やお酒まで！

中国の毒入り餃子を覚えていますか？ 実は韓国食品も安全性に疑問の声があがっています。インターネットの報道で知っている人は、もう食べていません。お買い物、お食事の際は要注意！ 気になったら調べてみてください。

韓国 残飯 使い回し

韓国食品 不衛生

韓国 人糞 検索

韓国の人気アイス8種から 基準値以上の細菌検出

韓国の検疫検査本部は、有名アイスクリームで最高98万の細菌が検出されたと発表。基準値を10倍近く超過していた。今回発見された細菌は、製造過程で混入したとみられている。基準値以上の細菌が検出された製品は、ロッテ製菓の「Weezle Vanilla Pecan」ロッテ三岡OEM「パピコ・ミルクシェイク」、ピングレ「カフェオレ」など。サーチナより抜粋 2012年7月

→韓国から直輸入の韓国ロッテのアイス

日本にも輸入されています。原産国のチェックを忘れず！



韓国“Market O” チョコから14万個の細菌！

韓国大手製菓会社オリオンのチョコレート製品「Market O」から基準値14倍の細菌が検出され、保健当局が緊急回収を命じた。製品2万4030個から、1グラム当たり基準値1万個をはるかに超える14万個の細菌が検出された。この菓子は、韓国を訪れる日本人観光客の間で大人気となっている。サーチナより抜粋 2012年2月

おみやげにも注意！

亀田製菓と業務提携した 「辛ラーメン」の農心

農心は製麺、スナック菓子会社 2008年頃からネズミの頭部、ゴキブリ、ハエ、幼虫など、相次いで製品から異物混入の報告があがっています。Wikipediaより



イギリス、ドイツでは農心製品は輸入禁止になっている。

異物混入！

このチラシは…

健康被害が出かねない食品に関する情報が、報道されない事に疑問をもった一般人有志が作成し、全国で配布しているものです。

残留農薬5倍の 韓国農産物、日本へ

害虫の吸汁行動を阻害する殺虫剤「フロニカミド」に対する日本の残留基準値が緩和された。日本当局は韓国の意見を反映し、残留基準値を従来の0.4ppmから2.0ppmに緩和する方針を告示した。ソウル聯合ニュースより抜粋 2012年6月

韓国「衛生検査が免除」で 寄生虫キムチが日本に輸出！

「輸入食品等事前確認制度」に登録された食品は衛生検査などの検査が一定期間省略される。この制度に登録された韓国産キムチに対する衛生検査は3年間免除されるという。サーチナより抜粋 2011年6月

民主党政府が緩和してしまったため、寄生虫が入っているキムチでも、検査なしで店頭と並んでしまう状況です。

→寄生虫入りキムチ、日本にも輸出



▼あの中国でさえ輸入禁止した韓国産生マッコリ、日本へ！

中国では韓国産生マッコリは大腸菌群が多いため輸入していない。2012年4月

→マッコリの低い従業員も、睡を入れていない写真。