



# 食品監視センターだより(第158号)



こちらは、仙台市中央卸売市場内で食の安全を守る食品監視センターです。

山菜採りのシーズンを迎えましたが、4月中に宮城県内でもウルイと間違えてバイケイソウを喫食したことによる食中毒事件が2件発生しています。また、秋田県ではシドケと間違えてトリカブトを喫食したと思われる食中毒事件が発生しています。有毒植物による食中毒は命に係わることもありますので、知らない山菜や種類がはっきりわからない植物は「採らない」「食べない」「人にあげない」ことが重要です。

また、一部地域によっては放射性物質による汚染の影響を受け、出荷等が制限されている山菜類があります。詳しくは、厚生労働省のホームページ ([http://www.mhlw.go.jp/shinsai\\_jouhou/shokuhin.html](http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html)) 等をご参照ください。



## 4月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	採取海域・産地等
野菜・果物	残留農薬	10	0	チンゲンサイ(宮城県)、白いぼ胡瓜(宮城県)、とちおとめ苺(宮城県)、オクラ(フィリピン産)、味平南瓜(ニュージーランド産)、曲がり葱(宮城県産)、法蓮草(宮城県産)、デコポン(熊本県産)、アーリーレッド(ニュージーランド産)、レッドグローブ(チリ産)
野菜水煮	漂白剤	4	0	れんこん水煮、たけのこ水煮、ぜんまい水煮、野菜水煮
そうざい	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	6	0	
豆腐加工品	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	1	0	
魚介加工品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	3	0	
冷凍食品(生食用冷凍鮮魚介類)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	3	0	
魚介加工品(刺身同等品)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	4	0	
魚介加工品(塩辛)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、塩分濃度	10	0	
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	ホタテガイ(岩手県南部海域)、アカガイ(宮城県海域)
野菜・果物	放射性物質検査	15	0	※1
魚		4	0	

※1 検査品目に関しては「仙台市 HP 農水産物流通食品の放射性物質検査について」を参照  
URL : [http://www.city.sendai.jp/kurashi/eisei/kanshi/1201561\\_2607.html](http://www.city.sendai.jp/kurashi/eisei/kanshi/1201561_2607.html)



147時間目：「ブランド豚」

昨年の6月より、E型肝炎ウイルスなどの感染症の危険から、豚肉や豚内臓の生食は禁止されました。そもそも日本の豚肉の食文化はいつから始まったのでしょうか？

豚は奈良時代から日本にいたとされる説がありますが、一般的に食肉として利用されるようになったのは明治中期頃からとされています。牛肉は明治初期から一般的に食べられるようになりましたが、その人気に伴い高価なものになりつつありました。そこで、牛肉よりは安価である豚肉が市場に現れて庶民の間に段々と普及するようになりました。第二次世界大戦後には、国内に大型品種が導入され、豚肉の消費はさらに拡大していきました。

現在、国内で食用として飼育されている豚のほとんどが交雑種です。そのうちの三元豚（三元交雑種）は3つの品種を交配して生まれた豚で、ブランド化が日本各地で進んできました。現在、250種以上のブランド豚が存在します。

国内でブランド豚が普及してきた影響から、イベリコ豚や金華豚などの高級輸入肉も人気となっています。イベリコ豚とは、イベリア種およびイベリア種50%とデュロック種との交配のうち、スペイン政府が認めたものです。イベリコ豚のうち最高級のもは、ベジョータと呼ばれます。主に生ハムにされますが、調理用としても人気がある品種です。また、世界三大ハムとしてイタリアのプロシュート、スペインのハモン・セラノ、中国の金華火腿（金華ハム）がありますが、この金華ハムの原料として有名な金華豚は、中国浙江省の金華地区が原産です。日本国内でも飼育され、生産地は主に山形県と静岡県です。

国内のブランド豚と海外のブランド豚の味の違いを楽しんでみてはいかがでしょうか。

※「フィッシャー先生の豆知識」は携帯電話からもご覧いただけますのでご利用下さい。



4月のふきとり検査結果

4月はマグロ売場でまぐろ体表のふきとり検査を行いました。

ふきとり検体	検査項目	検体数	目標値不達成 検体数
まぐろ体表	生菌数	24	3
	大腸菌群	24	0

まぐろ体表ふきとり検査目標値  
生菌数 10万個未満/100cm<sup>2</sup>  
大腸菌群 1,000 個未満/100cm<sup>2</sup>



違反・不良食品指導状況

4月は表示不備について2食品、有毒・有害食品について1食品の改善を指導しました。

	発見場所	表示不備食品	取扱い不良食品	有毒・有害食品		
				魚介類	植物	その他
発見・ 指導件数	市場内	1 冷凍食品×1	0	1 魚介類×1	0	0
	市場外	1 魚介類加工品×1	0	0	0	0

◇◇お問い合わせ◇◇

仙台市食品監視センター 電話 022-232-8155 FAX022-232-9005

食品監視センターホームページもぜひご覧ください

[http://www.city.sendai.jp/shoku/1195227\\_2482.html](http://www.city.sendai.jp/shoku/1195227_2482.html)