



食品監視センターだより(第133号)



こんにちは。こちらは食の安全を守る食品監視センターです。

少しずつ寒さが緩み、春の暖かさを感じられるようになってきましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか？新年度から新しい環境での生活や仕事をスタートされた方も多いと思いますが、それに加えて今年は消費税の増税もあり、何かと変化の多い4月になりそうですね。当センターでも4月1日から新体制で中央卸売市場の監視、指導を行っております。

さて、仙台市では毎年「仙台市食品衛生監視指導計画」を策定しており、今年度も具体的な取り組みを定めました。食品の安全性確保を図り、市民の方が健康で豊かな生活を営むことができるよう、次の5つの事業に特に力を入れて実施していきます。

1. 仙台市食品衛生自主管理評価制度（仙台 HACCP）の推進
2. 肉の生食による食中毒防止対策の強化
3. ノロウイルスによる食中毒防止対策の強化
4. 食品中の放射性物質、残留農薬及び動物用医薬品への対応
5. リスクコミュニケーションの推進

当センターが中心となって進めている「仙台 HACCP」の評価施設も、おかげさまで28施設（累計34施設）となりました。今年度はますます多くの食品事業者の方々に参加していただき、広く市民の方に知ってもらえる制度にしていきたいと思っておりますので、各方面の皆様の幅広いご理解、ご協力をよろしくお願い申し上げます。



3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
生かき	生菌数、E.coli最確数、ノロウイルス、TTC、塩分濃度	2	0	兵庫県海域相生、志津川湾
二枚貝	麻痺性貝毒	0	0	ホタテガイ（女川湾・牡鹿半島東部）、ホッキガイ（青森県）
魚肉ソーセージ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、保存料（ソルビン酸）、発色剤（亜硝酸根）	3	0	
鯨ベーコン		1	0	
野菜・果物	放射性物質検査	20	0	1
魚		8	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



122時間目：「ターレット」

市場内で活躍する輸送機械のひとつにターレット（ターレー、ターレ）があります。

元々はあるメーカーの登録商標「ターレットトラック」が略されてターレットと呼ばれているのですが、他のメーカーでも同様の車両を販売しており、それぞれ「マイテーカー」「エレトラック」「モータック」などと名付けられています。

道路運送車両法上はターレット式構内運搬自動車として定義され、車両前部を占める円筒形の動力部分が回転する構造（ターレット：Turret）を有しているため、非常に小回りがきくのが特徴です。狭い場所でもスイスイ進んでいく見事なハンドル捌きは惚れ惚れいたします。また、当初はガソリンだった動力源も天然ガスや電動式が主流になり、環境にも配慮されてますます市場には無くてはならない存在になっています。



春になり、寒さもだいぶ和らいできました。気が緩んでついウトウトなんてしがちですが、市場の中であれ、外であれ、ハンドルを握るときは気を引き締めていきましょう！！

「豆知識」は携帯電話からもご覧いただけますのでご利用ください。



3月のふきとり検査結果

3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	0
	大腸菌群	24	6

まぐろ体表ふきとり検査目標値

生菌数 10万個未満 / 100cm²

大腸菌群 1,000個未満 / 100cm²



違反・不良食品指導状況

3月は5食品の表示不備について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	5 ・生かき×2 ・生食用鮮魚介類×1 ・魚介類加工品×1 ・そうざい×1 (製造者等氏名、生食用である旨、期限表示)	0	0	0	0
	市場外	0	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/kenkou/kanshi/>