



食品監視センターだより(第136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。夏の到来を間近に控え、当市場にもスイカやメロンなど季節を代表する食材がぞくぞくと入荷しています。また、震災以降見かけることが少なくなっていた「ホヤ」が今シーズンから売場に彩りを添えており、復興のひとつの象徴となっています。

当センターでは、市場に入荷する旬の食材を中心として、今後とも様々な衛生検査等を実施し食の安全を確保するとともに、本紙面やホームページを通して消費者の皆様に役立つ情報の提供、啓発に努めてまいります。

6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	カリフラワー（宮城県産）、パセリ（宮城県産）、いんげん（茨城県産）、オレンジ（アメリカ産）、グレープフルーツ（南アフリカ産）、ブロッコリー（宮城県産）、セロリ（山形県産）、つるむらさき（宮城県産）、バナナ（フィリピン産）、レモン（アメリカ産）
野菜・果物	防ばい剤	4	0	オレンジ（アメリカ産）、グレープフルーツ（南アフリカ産）、バナナ（フィリピン産）、レモン（アメリカ産）
生食用鮮魚介類（うに）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ最確数	8	0	
生食用鮮魚介類（刺身）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ最確数	2	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、腸炎ピブリオ最確数	2	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、腸炎ピブリオ最確数	2	0	
ゆでだこ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	5	0	
加熱後摂取冷凍食品（凍結前未加熱）うなぎ蒲焼	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	4	0	
加熱後摂取冷凍食品（加熱後凍結）うなぎ蒲焼	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	2	0	
魚介加工品（うなぎ蒲焼）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	1	0	
うなぎ蒲焼	動物用医薬品	7	0	
弁当	生菌数、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ、E.coli	2	0	
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	ホタテガイ×2（女川湾・牡鹿半島東部）
野菜・果物	放射性物質検査	28	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



125時間目：最近話題の食中毒「クドア・セプテンpunkタータ」

皆さん、寄生虫による食中毒をご存知ですか？食中毒といえば、細菌やウイルスによるものというイメージがありますが、最近では寄生虫による食中毒が話題になっています。

平成21年頃から、一過性の嘔吐や下痢を主症状とする事例が多数発生し、食中毒の病因物質として知られている細菌やウイルスは検出されないため「原因不明の食中毒」、またヒラメが原因食品とされることが多いことから「ヒラメトキシン（ヒラメ毒）」と呼ばれてきました。そして、平成23年に病因物質として寄生虫「クドア・セプテンpunkタータ」が関与していると発表されるまで、2年間で約200件の原因不明食中毒が発生していました。

クドア・セプテンpunkタータによる食中毒はヒラメの刺身や寿司が原因食品として多数報告されています。これは、一部のヒラメに大量のクドアが寄生する場合があります、これらを生で食べる場合、すなわち刺身や寿司などで食べた場合に食中毒を発症します。

食後4～8時間程度で下痢、嘔吐などの症状が現れます。症状は一過性で、これまで重症化した例は報告されておらず、発症した本人から家族に感染する可能性はありません。

この寄生虫は非常に小さく、目で確認することはできません。予防方法としては、①中心温度-15℃以下で4時間以上冷凍する②中心温度75℃で5分以上加熱することが有効とされています。

※「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。



6月のふきとり検査結果

6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	1
	大腸菌群	24	0
	腸炎ピブリオ	50	0

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
腸炎ピブリオ 陰性



違反・不良食品指導状況

6月は1件の表示不備食品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	1	魚介類×1	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/shoku/1195227_2482.html