



# 食品監視センターだより(第137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。

梅雨が明け厳しい暑さが続いています。夏バテによる不眠などが重なり、体調を崩しやすい時期になります。一方、食中毒菌にとっては、高温多湿な、この時期は増殖に最適な季節です。

先月は黄色ブドウ球菌による食中毒が市内で2件相次いで発生しました。この食中毒菌の特徴は、増殖の際に産生される毒素のエンテロトキシンには耐熱性があり、100℃30～40分の加熱でも消滅しないといわれています。一度増殖すると食中毒防止が難しくなりますから、すぐに冷蔵庫で保管する等、食品の取り扱いには細やかな注意が必要です。

また、夏はレジャーやイベントでバーベキューなど、屋外で調理する機会が増える季節です。食材が暑さでいたみやすいので、クーラーボックスや保冷剤などを活用して低温で保存しましょう。

食中毒予防の三原則は①菌をつけない（清潔）②菌を増やさない（温度管理）③菌をやっつける（加熱）です。これらのポイントを守り、食中毒を予防するとともに、健康管理にも気をつけ、夏を元気に楽しく過ごしましょう！



## 7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	たまねぎ（宮城県産）、にら（宮城県産）、ズッキーニ（宮城県産）、さくらんぼ（山形県産）、キウイフルーツ（ニュージーランド産）、モロヘイヤ（宮城県産）、しょうが（中国産）、なす（宮城県産）、メロン（山形県産）、ブルーベリー（アメリカ産）
魚干物	不揮発性アミン類（ヒスタミンなど）	5	0	
養殖魚	動物用医薬品	5	検査中	マダイ（愛媛県産×2）、ヒラメ（韓国産×2）、シマアジ（愛媛県産）
生食用鮮魚介類（うに）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	7	0	
岩がき	生菌数、E.coli 最確数、ノロウイルス、TTC	4	0	新潟県山北海域×2、大分県豊後水道北・南部海域、秋田県（男鹿野石）海域
冷凍食品（無加熱摂取冷凍食品）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	2	0	
生食用鮮魚介類（刺身）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	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、腸炎ビブリオ最確数	5	0	
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	ホタテガイ×2（女川湾・牡鹿半島東部海域、雄勝湾海域）
野菜・果物	放射性物質検査	28	0	※1
魚		12	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)



# フィッシャー先生の豆知識のお時間



## 126 時間目 : 「中央卸売市場の排水処理」

梅雨も明け、本格的な夏が到来しました。炎天下が続くと水不足が心配されます。さて、使う水のことは考えますが、使ったあとの水のことは考えたことはありますか？事業から排出された排水も、水環境に悪い影響を与えないように注意しなければなりません。

中央卸売市場は魚を取り扱うため、排水の汚れ具合が高く、また排水量が多いことから、下水道法の特定事業場に該当しています。特定事業場はpHや動植物油などの基準を守らなければなりません。しかし、排水をそのまま下水道に排出すると基準を守ることができません。

中央卸売市場では、排水は市場西門脇にある除害施設（排水処理施設）に集まります。この除害施設では最初に大きなゴミを沈めたあと、空気を吹き込んで微生物が汚れをきれいにする（これをばっ気処理といいます）。下水道に排出できるようになるまできれいになった中央卸売市場の排水は、南蒲生浄化センターへ流れつき、もう一度排水処理を行います。処理された水は太平洋に放流されます。中央卸売市場の水環境は、このようにして守られています。

みなさんのご家庭からも油を直接流したり、生ごみを流したりすると下水管が詰まってしまう可能性があります。できるだけ油や生ごみを直接台所の流しに捨てないように気をつけて使用してください。みんなで海と川を守りましょう。

※「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。



## 7月のふきとり検査結果

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	2
	大腸菌群	24	8
	腸炎ビブリオ	50	0

### まぐろ体表ふきとり検査目標値

生菌数 10 万個/100cm<sup>2</sup> 未満  
大腸菌群 1,000 個/100cm<sup>2</sup> 未満  
腸炎ビブリオ 陰性



## 違反・不良食品指導状況

7月は1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	1	その他の加工食品×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](http://www.city.sendai.jp/shoku/1195227_2482.html)