



食品監視センターだより(第138号)



こんにちは。こちらは仙台市中央卸売市場で食の安全を守る食品監視センターです。厳しい暑さも一段落し、時折秋の風を感じられるようになりました。

秋といえば「食欲の秋」、「実りの秋」といわれ、様々な食材が出回る季節ですが、この時期に多くなるのが「毒キノコ」による食中毒です。昨年はキノコが原因の食中毒が全国で37件発生しており、そのうち32件が9月と10月に発生しています。また、例年食中毒の原因となっているキノコはツキヨタケ、クサウラベニタケ、ドクササコ、カキシメジ、テングダケなどです。種類の判断に自信のないキノコは「採らない」

「食べない」「人にあげない」の3点に気をつけて、毒キノコによる食中毒を防ぎましょう。

なお、野生のキノコについては地域によって放射能汚染を受けている可能性がありますので、国や県の出荷規制等の情報（放射能情報サイトみやぎ等）を参考にしてください。



8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	とうもろこし（宮城県産）、ししとうがらし（宮城県産）、にがうり（茨城県産）、スイカ（山形県産）、ブロッコリー（アメリカ産）、ピーマン（宮城県産）、茶豆（宮城県産）、かぼちゃ（宮城県産）、もも（福島県産）、ドラゴンフルーツ（ベトナム産）
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	5	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	
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	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	1	0	
魚介加工品(魚卵)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、発色剤（亜硝酸根）、合成着色料	8	0	
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



フィッシャー先生の豆知識のお時間



127時間目：「ヒスタミン対策は冷蔵が大事！」

先日、仙台市内でさんまつみれ汁を原因食品とするヒスタミン食中毒事件が発生しました。今回の事件のニュースで初めて「ヒスタミン」という食中毒原因物質があるということを知った方も多いかもしれません。

ヒスタミンは、マグロやカシキなどの赤身の魚に多く含まれるヒスチジンというアミノ酸からできる化学物質です。鮮度が低下すると海にいる細菌によってどんどん生成されます。ヒスタミンを大量に口にする、食後1時間以内に顔の紅潮、口内や唇のしびれや腫れ、じんましん、頭痛、発熱などのアレルギーに似た症状が起き、その後比較的短時間で回復します。

ここで注意してほしいのは、ヒスタミンはアレルギー物質ではなく化学物質であり、発症するのにアレルギー体質かどうかは関係ないということです。個人差はあるにせよ、大量に摂取すれば誰にでも起こる可能性があります。

また、ひとたび蓄積されたヒスタミンは加熱してもなくなるという特徴があります。加熱によって菌は殺すことができますが、ヒスタミンが生成されていけば食中毒になってしまいます。加熱するからといって油断は禁物です。

ヒスタミンは化学物質ですが、食中毒予防のカギはヒスタミンを生成する細菌の増殖を防ぐことです。赤身魚やその加工品を保存する場合は、速やかに冷蔵・冷凍し、常温での放置時間を最小限にすることで細菌の増殖を防ぎましょう。

9月はまだまだ暑い日が続きます。赤身魚は低温管理を徹底し、できるだけ早めに食べるよう心がけましょう。

※「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。



8月のふきとり検査結果

8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	9
	大腸菌群	24	15
	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 10万個未満/100cm²

大腸菌群 1,000個未満/100cm²

腸炎ビブリオ 陰性



違反・不良食品指導状況

8月は1食品の取扱い不良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	0	—	1	冷凍食品×1	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