



食品監視センターだより(第141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。

これからの時期は例年、インフルエンザやノロウイルスなどの感染症が流行します。「うがい」、「手洗い」、「マスク着用（咳エチケット）」などを励行し、体調管理には十分気をつけたいですね。

普段、何げなく行っている手洗いですが、効果的な手洗いのポイントをまとめました。

- ◆手洗いのタイミング：調理を行う前、食事の前、トイレに行った後には忘れずに行いましょう。
- ◆洗い残しをなくす：汚れが落ちにくいところは、指の先、親指、指の間、手のしわ、手首です。特に調理等を行う方は常に爪を短く切って、手を洗う前には指輪や腕時計を外し、洗えない部分がないようにすることも大切です。
- ◆効果的な手洗い：せっけんを泡立ててよくもみ洗いし、しっかり洗い流すことを2回以上繰り返すことで、細菌やウイルスはかなり減少することが分かっています。水が冷たいこの時期、しっかりと洗い流すために温水を使用することが望めます。
- ◆手洗い後も大切：清潔なタオルで手をふくことが望ましいので、タオルの共用はできるだけ避けましょう。手洗いはすぐに行える予防法の一つです。日頃から念入りに行って健康管理に努めましょう。



11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	ごぼう（茨城県産）、せり（宮城県産）、春菊（宮城県産）、大根（宮城県産）、パインアップル（フィリピン産）、小かぶ（千葉県産）、白菜（宮城県産）、れんこん（茨城県産）、みつば（宮城県産）、みかん（熊本県産）
かすのこ	漂白剤（過酸化水素）	3	0	
生かき	生菌数、E.coli最確数、ノロウイルス、TTC	8	0	宮城県海域、宮城県北部海域、宮城県中部海域、石巻湾西部×3、石巻湾中央部、女川湾
魚介加工品（魚卵）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ、発色剤（亜硝酸根）、合成着色料	8	0	
冷凍ゆでがに	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	3	0	
ゆでがに	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	1	0	
そうざい	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	1	0	
魚介加工品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	1	0	
野菜・果物	放射性物質検査	24	0	※1
魚		8	0	

※1 検査品目に関しては「仙台市 HP 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



130時間目：「ジビエ」

ジビエという言葉をご存知ですか？ジビエとはシカ、イノシシなど狩猟による鳥獣肉をさします。日本では野生鳥獣による農産物への被害を抑えるため法整備を実施し、捕獲数を増加しようとしています。それに伴い野生鳥獣の食用としての活用も増加することが見込まれます。実際、日本に生息する野生のシカやイノシシは、狩猟や有害鳥獣駆除によって全国で年間10万頭ほど捕獲され、その数は年々増加しています。

今後増加するであろうジビエに対して、国は11月14日に『野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針』を策定しました。その中には、獣肉や内臓問わず「食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が摂氏75℃で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して喫食すること。」とあります。

野生鳥獣は、牛や豚等の家畜とは異なり、飼料や健康状態等の衛生管理が行われていないことから、寄生虫感染や疾病に罹患しているなどのリスクがあります。注意が必要な病気（カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌（O-157等）、E型肝炎ウイルス、肺吸虫など）があるため、ジビエは生食ができません、加熱する必要があります。

寒い季節になりました。ぼたん鍋（猪鍋）や、もみじ鍋（鹿鍋）を食べる機会もこれから増えてくるかもしれませんが、食べる際は焦らずじっくり火を通してから、いただきます！



※「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。



11月のふきとり検査結果

11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	2

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

11月は、4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	3 生かき×2 魚介類加工品×1	0	0	0	0
	市場外	1 ゆでかに×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