



食品監視センターだより(第143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。2月に入り、立春を迎え、暖かい春までもう少しです。

先月、仙台市内では食中毒の発生が急増しました。また、学校や社会福祉施設で感染性胃腸炎の集団感染も散発的に発生しました。原因は全てノロウイルスによるものです。

ノロウイルスに汚染された二枚貝を生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合に感染することがあります。また、人の手を介して食品などが汚染される事例も多くあります。この時期は水が特に冷たくなっていますが、調理前や食事前の手洗いは念入りに行いましょう。

季節の変わり目で体調を崩しやすくなります。バランスのよい食事・適度な運動・十分な休養を心がけることで元気に春を迎えましょう。



1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	1 ※1	レッドキャベツ(茨城県産)、ちぢみ法蓮草(宮城県産)、スナックエンドウ(中国産)、あさつき(福島県産)、ぼんかん(熊本県産)、みず菜(宮城県産)、隠元(オマーン産)、里芋(中国産)、いちご(栃木県産)、マンゴー(ブラジル産)
らっかせい	総アフラトキシン	2	0	原産国：中国×2
そうざい	生菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	8	0	
その他の食品	生菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	3	0	グラタン×2
近海魚	総水銀	5	0	マイワシ(宮城県沖)、マコガレイ(宮城県沖)、シログチ(茨城県沖)、エゾイソアイナメ(岩手県沖)、ヤリイカ(青森県沖)
生かき	生菌数、E.coli最確数、ノロウイルス、TTC	7	0 ※2	宮城県海域×2、石巻湾西部、宮城県中部海域、宮城県海域10、女川湾、兵庫県海域相生
養殖魚	動物用医薬品	6	0	ヒラメ(三重県産、韓国産)、マダイ(三重県産×2、愛媛県産)、ブリ(愛媛県産)
弁当	生菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	2	0	
野菜・果物	放射性物質検査	24	0	※3
魚		8	0	

※1 1月13日収去のみず菜(宮城県産)について、下記の違反がありました。
食品衛生法第11条第3項違反(成分規格不適合)…クレソキシムメチル 3.9ppm 検出(一律基準 0.01ppm) 当該違反については出荷元を管轄する自治体に通報したところ、出荷者が違反品を含め自主回収を行いました。

※2 1月13日に収去検査を行った結果、1検体がノロウイルス陽性でした。
採取海域：宮城県海域 10

※3 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



132時間目：「加熱が一番！！」

宮城の牡蠣（かき）がおいしい季節ですが、例年冬になるとノロウイルスが猛威を振ります。ノロウイルスはヒトの腸内でのみ増殖する性質があり、ヒトの排泄物や嘔吐物を通して、食品や特に川、海などの環境が汚染されることがあります。牡蠣やアサリなどの二枚貝は、海水中のプランクトンを餌に成長します。その際に大量の海水を体内に取り込むため、海がノロウイルスに汚染されていると、海水とともに取り込まれたノロウイルスが二枚貝の中腸腺という器官（茶色や黒色の内臓部分 - 通称『ウロ』）に蓄積します。

仙台市では生食用牡蠣の収去検査を実施していますが、毎年1月以降、ノロウイルスの検出率が上昇することを確認しています。このようなことから、宮城県漁業協同組合では、牡蠣によるノロウイルス食中毒を防止するため、宮城県内11海域（32定点）で、生産者が定期的に牡蠣の自主検査を行い、ノロウイルスが検出された場合は、その海域の生食用としての出荷を自粛することとしています。



食品の中心部を85~90℃で90秒間以上加熱しなければ、ノロウイルスの感染性はなくなりませんので、牡蠣などの二枚貝を食べる場合は、しっかりと加熱して美味しくいただきます。

※「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。



1月のふきとり検査結果

1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	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



違反・不良食品指導状況

1月は表示不備について2食品の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 生かき×1	0	0	0	0
	市場外	1 そうざい×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