



# 食品監視センターだより(第144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。早いもので、今年も3月を迎えました。日に日に日が長くなり、日差しが暖かく感じられるようになってきました。春ももうすぐです。

さて、今年は食中毒が例年になく多発しています。仙台市内では3月1日現在で、4件の食中毒が発生しています。また、仙台市を除く宮城県内においても2件の食中毒が発生しています。いずれの食中毒も、原因物質はノロウイルスによるもの、またはノロウイルスの関与が強く疑われるものと推定されています。

ノロウイルスは、厳寒期は猛威を振るいます。ノロウイルスに汚染された二枚貝を生あるいは十分に火を通さずに食べた場合や、ノロウイルスに汚染または感染した人の手を介して、食品に移行した場合に食中毒を起こします。

ノロウイルス対策の基本は、手洗いの徹底です。食品取扱者の方は、「食品衛生は手洗いに始まり、手洗いに終わる。」の言葉を常に意識し、手洗いを徹底してノロウイルス食中毒を防ぎましょう。



## 2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	20	検査中	山うど(秋田県産)、小ねぎ(宮城県産)、いよかん(愛媛県産)、ネーブルオレンジ(アメリカ産)、レモン(アメリカ産)、グリーンカールレタス(宮城県産)、つぼみ菜(宮城県産)、金柑(宮崎県産)、メロゴールド(アメリカ産)、グレープフルーツ(アメリカ産)、サラダ菜(宮城県産)、アスパラガス(メキシコ産)、キウイ(和歌山県産)、きゅうり(高知県産)、りんご(青森県産)、甘平(愛媛県産)、パプリカ(ニュージーランド産)、ちぢみゆき菜(宮城県産)、アボカド(メキシコ産)、菜の花(香川県産)
野菜・果物	防ばい剤	4	0	ネーブルオレンジ(アメリカ産)、レモン(アメリカ産)、メロゴールド(アメリカ産)、グレープフルーツ(アメリカ産)
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	ホタテガイ(噴火湾西部)×2
生かき	生菌数、E. coli 最確数、ノロウイルス、TTC、塩分濃度	5	0 ※1	宮城県海域8、荻浜湾、宮城県中部海域、兵庫県海域相生、宮城県牡鹿南海域
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	
野菜・果物	放射性物質検査	24	0	※2
魚		8	0	

※1 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：宮城県牡鹿南海域)

※2 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



## 133時間目：「寄生虫による食中毒『アニサキス』」

「アニサキス」とはイカ、サバ、アジ、サンマ等の海産魚介類の寄生虫で、主に魚の内臓におり、宿主の魚介類が死んで鮮度が低下すると、筋肉にも移行することがあります。アニサキスの食中毒事例の多くは、これらの魚介類の刺身や寿司が原因とされています。

アニサキスは、人間の体内に入ると、胃壁や腸壁に穴を開けることがあり、食後2～10時間後に激しい腹痛、吐き気、嘔吐が起きることが特徴です。

シメサバなどの酢漬けや醤油漬けの食品でも発症例が多く、加工されたものでも注意が必要です。一般的な料理で使う程度の酢や醤油の濃度ではアニサキスは死滅しません。

予防方法は次の4点です。

- ①魚介類の内臓はできるだけ早く取り除くこと
- ②アニサキスは加熱に弱いので、中心部までよく加熱してから食べる
- ③生食する場合には、冷凍（-20℃以下で24時間以上）してから食べる
- ④調理の際はかくし包丁を入れるなどして、可能な限り細かく切り、よく噛んで食べる

こと、です。  
アニサキスに気をつけて、おいしい食事を楽しみましょう。



【写真】魚の内臓に寄生したアニサキス  
厚生労働省 事業者向けリーフレットより

※「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。



## 2月のふきとり検査結果

2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/100cm<sup>2</sup>  
大腸菌群 1,000 個未満/100cm<sup>2</sup>



## 違反・不良食品指導状況

2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 魚介類×1 ゆでがに×1 魚介加工品×1	0 — 0	—	0	0
	市場外	1 魚介加工品×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](http://www.city.sendai.jp/shoku/1195227_2482.html)