



食品監視センターだより(第147号)



こちらは中央卸売市場で食の安全を守る食品監視センターです。

最近、「豚のレバー刺しが提供禁止になる」といった報道を耳にされた方が多いと思います。豚は、筋肉や内臓の奥深くまで病原性の強い E 型肝炎ウイルス、食中毒細菌、寄生虫などが潜んでいるケースが多いことが知られています。昔から「豚肉の生焼けは危険」ということは生活知識として伝承されてきたものでしたが、一部報道のインタビューでは規制を残念がる若い世代の声も聞かれました。

内閣府が行った「食育」に関するアンケート調査によると、約7割の成人は「食の安全性に関する基礎的な知識を持っている」と回答しているそうです。「この店のレバーは安全」、「大人が食べれば大丈夫」などの個人レベルの口コミ情報がインターネット等を通じて瞬く間に広がる時代となり、溢れる情報の中から何が正しいのかを自らが判断することが大事になっています。当センターでは、今後とも当だよりや講習会等を通して食の安全に関する正しい知識の普及、啓発に努めて参りたいと思います。



5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	みずな(宮城県産)、アスパラガス(山形県産)、オクラ(タイ産)、レタス(宮城県産)、人参(中国産)、にんにくの芽(中国産)、チンゲンサイ(宮城県産)、ゆき菜(宮城県産)、ごぼう(中国産)、糸みつば(宮城県産)
養殖魚	動物用医薬品	4	0	マダイ(三重県産×2、愛媛県産)、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	
魚介加工品(しらす、小女子)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、合成着色料	4	0	
二枚貝	下痢性貝毒	1	0	ホタテガイ×1(女川湾・牡鹿半島東部)
野菜・果物	放射性物質検査	20	0	※1
魚		4	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



違反・不良食品指導状況

5月は1件の表示不備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	—	0	0	0	0
	市場外	1	魚介類加工品×1	0	0	0	0



フィッシャー先生の豆知識のお時間



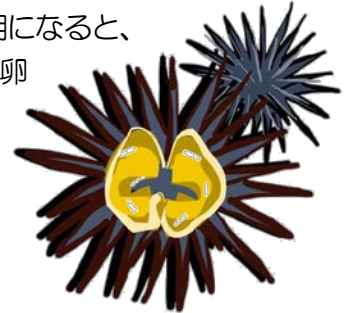
136時間目：「海の高級食材 ウニ」

魚介類の中で高級食材というと、ウニを思い浮かべる方も多いと思います。今回はそんなウニについてのお話です。

ウニの仲間は世界で900種類以上発見されており、ガンガゼのようにトゲに毒を持つ種や、ウニの特徴であるトゲを持たないスカシカシパンやタコノマクラといった種も存在します。日本では主にキタムラサキウニ、ムラサキウニ、エゾバフンウニ、バフンウニ、アカウニ、シラヒゲウニなどが食用とされています。

さて、私たちが食べているウニの身は、オスとメスどちらのものだと思いますか？正解は、オスとメスの両方です。ウニの可食部は生殖巣と呼ばれる、メスの卵巣とオスの精巣です。黄色やオレンジ色でつぶつぶとした見た目から、卵または卵巣を食べていると思っていた方も多いと思います。実は、ウニの精巣は魚の白子などと異なり、卵巣と色や形が非常によく似ていて、顕微鏡で調べなければ見分けることが困難なのです。味にも大きな差がないことから、ほとんどの場合、オスとメスを区別せずに混合して販売されています。生殖巣を食べる魚介類の中で、ウニのようにオスとメスが同等の商品価値を持つというのは非常に珍しい例です。

ウニの旬は生殖巣に栄養を蓄える、産卵期の前とされています。産卵期になると、生殖巣から卵や精子がしみ出して身が溶けたようになるほか、一部の種の卵巣では苦味が生じることが知られています。ウニは種類や生息海域によって旬の時期が異なるので、1年を通して水揚げされますが、宮城県産のキタムラサキウニなど多くのものは6月から夏にかけて旬を迎えます。おいしい旬の内に、ウニの濃厚な味わいを楽しんでみるのはいかがでしょうか。



※「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。



5月のふきとり検査結果

5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	1
	大腸菌群	24	2
	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

◇◇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