



食品監視センターだより(第148号)



仙台市中央卸売市場内で食の安全を守る食品監視センターです。

宮城県では6月22日より「魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報」が発令されています。腸炎ビブリオ以外の食中毒も発生しやすいこの時期、食品の取り扱いの際は注意しましょう。特に今年の梅雨入りは例年にくらべるとかなり遅いようで、「食中毒を引き起こす細菌が大好きな」、じめじめとした気候がまだまだ続きそうです。

- 1 流通・販売時を通して**品温が5℃以下**になるよう保管する。
- 2 魚介類は調理前に水道水で十分に洗浄する。えら、うろこ、内臓などをしっかり除去し、その後**流水で十分洗浄**する。
- 3 まな板、包丁などの調理器具は**生食用と加熱食品用の区別**をし、使用後は十分に**洗浄・消毒**する。
- 4 腸炎ビブリオは熱に弱いので、加熱するときは**十分熱をと**おす。
- 5 調理後は**速やかに提供**する。
- 6 調理する際は、手指の消毒を励行する。

家庭でのポイント

- 刺身をチルド室に保管するなど、冷蔵庫を上手に活用する。なお、庫内の冷気を逃さないようにできるだけ開閉を少なくするとともに、冷気が循環するようにあまり詰め込まない。
- 生の魚や切り身などを冷蔵庫で保管するときは、ラップなどをかけるか、蓋のある容器を使用する。



6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	いんげん(山形県産)、うめ(群馬県産)、大根(宮城県産)、オレンジ(アメリカ産)、グレープフルーツ(南アフリカ産)、セロリ(山形県産)、つるむらさき(宮城県産)、レモン(アメリカ産)、キャベツ(宮城県産)、バナナ(フィリピン産)
野菜・果物	防ばい剤	4	0	オレンジ(アメリカ産)、グレープフルーツ(南アフリカ産)、レモン(アメリカ産)、バナナ(フィリピン産)
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	6	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	1	0	
無加熱摂取冷凍食品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	2	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	4	0	
ゆでだこ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	6	0	
加熱後摂取冷凍食品(凍結前未加熱)うなぎ蒲焼	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	2	0	
加熱後摂取冷凍食品(加熱後凍結)うなぎ蒲焼	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	3	0	
魚介加工品(うなぎ蒲焼)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	1	0	
魚肉ねり製品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、保存料(ソルビン酸)、合成着色料	8	0	
うなぎ蒲焼	動物用医薬品	6	0	
弁当	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	2	0	
二枚貝	下痢性貝毒	1	0	ホタテガイ×1(志津川湾)
野菜・果物	放射性物質検査	20	0	※1
魚		12	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



137時間目：「お肉は生で食べないで！」

先月号の冒頭にもあったように、6月12日から生食用として豚肉や豚内臓（レバーなど）を販売・提供することが禁止されました。豚に限らず、肉類は十分加熱しないまま食べると腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター等による食中毒やE型肝炎を発症するリスクが高まります。重症化すると死に至る可能性もあり、非常に危険です。夏に入ると、野外でバーベキューなどをする機会も増えるでしょう。お肉を食べる際には以下の点に注意し、おいしく安全に楽しみましょう。

- ①豚肉や牛・豚のレバー等は生で食べない。
 - ・新鮮＝安全ではありません。
 - ・少ない菌でも食中毒になる場合があります。
 - ・鶏肉による食中毒も非常に多く発生しています。
- ②中心部までしっかり加熱してから食べる。
 - ・中心部の色が変わるまで加熱し、生焼けに注意しましょう。
- ③生肉をつかんだ Tongue や箸は口に運ばない。
 - ・病原体に汚染されている可能性があるからです。
 - ・生肉に触れた調理器具や手はよく洗いましょう。

加熱は中心温度 75℃1 分以上
または同等以上の方法で！



※「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。



6月のふきとり検査結果

6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	6
	大腸菌群	24	2
	腸炎ピブリオ	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
腸炎ピブリオ 陰性



違反・不良食品指導状況

6月は4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	1 生食用鮮魚介類×1	—	—	—	—
	市場外	3 冷凍食品×2 魚介類加工品×1	—	—	—	—

◇◇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