



食品監視センターだより(第150号)



食品監視センターだよりが150号を迎えました



こんにちは。こちらは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。



食品監視センターだより第1号が平成15年5月に発行されてから早いもので12年が経ちました。食品に関する話題や最新情報の提供を心がけてまいりましたが、おかげさまでこの度“150号”を迎えることができました！これからも食の安全のため、皆様の変わらぬご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

さて、今年の夏は猛暑のため全国的に熱中症で救急搬送される人が続出し、一時はどうなることかと思いましたが、厳しい暑さもひと段落。秋の気配を感じるようになってきました。中央卸売市場にも秋の訪れを知らせる旬の食材の柿、鮭、秋刀魚などが多く入荷しています。



涼しくなってホッと一息つきたいところですが、秋は食中毒への注意が散漫になりやすい季節でもあります。また、季節の変わり目は急な温度変化で体調を崩しやすく、細菌に対する抵抗力も弱くなりがちです。引き続き食品の温度管理等に注意しつつ、おいしい旬の食材を食べて食欲の秋を楽しみましょう！



8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	すいか（山形県産）、パプリカ（韓国産）、茶豆（宮城県産）、ピーマン（宮城県産）、もも（福島県産）、ししとうがらし（宮城県産）、かぼちゃ（宮城県産）、長芋（青森県産）、メロン（秋田県産）、アボカド（メキシコ産）
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	
生食用鮮魚介類（刺身）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	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	7	0	
野菜・果物	放射性物質検査	21	0	※1
魚		8	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



139時間目：「秋の風物詩・芋煮会に欠かせない里芋」

仙台の秋の風物詩である芋煮会に欠かせない具材といえば、里芋です。里芋は稲の渡来より古いという見解もある伝統野菜の一つであることから、日本の食文化にとって馴染み深い野菜です。

里芋は植えつけた種芋の上に親芋ができ、親芋に子芋が、子芋に孫芋がつきます。品種は子芋や孫芋を食べるものと、親芋を食べるものの2種に分類されます。子芋用品種には土垂（どだれ）、石川早生（いしかわわせ）、大和早生（やまとわせ）、えぐ芋などがあり、親芋も子芋も食用される品種にセシベス、赤芽芋などがあります。東日本で生産されているものは大和早生の帛乙女（きぬおとめ）、土垂のつるりなどのブランドがあります。

里芋の栄養成分として注目されるのが、ぬめりです。ぬめりは、マンナン、ムチン、ガラクトタンなど多様な成分から構成されています。マンナンは水溶性の食物繊維で、便通を良くして肥満を防止する効果が知られています。ムチンには胃の粘膜を保護したり、細胞を活性化して老化を予防する働きがあるとされています。ガラクトタンも食物繊維の一種であり、血糖値や血中コレステロール値を下げ、生活習慣病の予防に役立つとされています。

芋煮で食欲の秋を楽しみながら、健康にも気をつけて秋を満喫しませんか。



※「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。



8月のふきとり検査結果

8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	6
	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

8月は1食品の取扱い不良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	—	1	魚介類×1	0	0	0
	市場外	0	—	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