



食品監視センターだより(第151号)



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。

10月に入ってから肌寒さが増しましたが、中央卸売市場は梨や栗、鮭など秋の味覚でにぎわい、いよいよ食欲の秋本番といった雰囲気です。

一方、行楽シーズンでもあるこの季節、注意していただきたいのが毒キノコによる食中毒です。「地味な色のキノコは食べられる」「虫に食われているものは安心」といった言い伝えは間違っており、食べられるキノコと毒キノコを見分けるのは非常に難しいのです。実際、毎年多くの食中毒事件の原因となる、クサウラベニタケやツキヨタケは、食べられるキノコと色や形がよく似ています。キノコ狩りにお出かけの際は、知らないキノコは、『採らない』、『食べない』、『人にあげない』の3点に気をつけていただきますようお願いいたします。



カエントケ（厚生労働省HPより）

また、今年は猛毒キノコであるカエントケの発見例が宮城県内で相次いでいるようです。カエントケは触るだけでも皮膚に炎症を起こすと言われ、誤って食べて死亡した事例もある危険な毒キノコです。もし見つけても決して触れたり食べたりしないでください。

9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	検査中	なす（高知県産）、ごぼう（茨城県産）、梨（宮城県産）、ネーブルオレンジ（オーストラリア産×2）、レモン（チリ産）、にがうり（群馬県産）、じゃがいも（北海道産）、ブドウ（岩手県産）、グレープフルーツ（南アフリカ産）
野菜・果物	防ばい剤	4	検査中	ネーブルオレンジ（オーストラリア産×2）、レモン（チリ産）、グレープフルーツ（南アフリカ産）
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	5	0	
魚介加工品（塩辛）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、塩分濃度	7	0	
魚介加工品（魚卵）	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	
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	1	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	
冷凍食品（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	
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



140時間目：「これからの食の安全確保 ～農場（漁場）から食卓まで～」

近年、食の安全や信頼を揺るがすニュースが後を絶ちませんが、食料の多くを輸入に依存している現在の日本では、食品の安全確保について、国内はもとより、海外の状況や動向が気になるところです。

食品の輸出入に関しては、コーデックス委員会という国連組織が示している「食品衛生の一般原則」という文書（勧告）が衛生管理の国際規範として広く活用されており、特に欧米などでは、同書で推奨されている高度で合理的な衛生管理手法である HACCP（ハサップ）管理を輸入の条件としている食品もあります。なお、同書は日常的な衛生管理の指針としても広く浸透しており、国内でも食品衛生法や本市の条例にもその考え方が反映されています。

さて、食品の衛生管理というと工場やお店などを連想しがちですが、上述の文書では農業、畜産業、漁業のような食材の一次生産の現場から消費者の健康教育までを視野に入れ、まさに農場（漁場）から食卓まで切れ目なく食の安全を確保する必要性が述べられています。

「自然」が相手の一次生産の現場では、工場のような衛生管理は困難なことが多いのですが、国内では各業界団体の主導により、薬剤の使用管理や作業機材等の衛生管理などを中心とした衛生向上に取り組む機運が年々高まっています。

青果物や魚などの衛生検査を行う当センターとしても、この取組が広く普及することを期待しています。また消費者の皆様には、本日よりなどを通し、これからも様々な食の情報を提供してまいりたいと思います。

※「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。



9月のふきとり検査結果

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	3
	大腸菌群	24	6
	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



違反・不良食品指導状況

9月は3食品の表示不備食品、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	3	魚介類加工品×3	0	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