



食品監視センターだより(第152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。11月に入ってから朝晩の冷え込みも増し、深まりゆく秋を肌で感じるようになりました。寒くなり、空気が乾燥すると流行するのがインフルエンザやノロウイルス。これらの感染から身を守る予防策の一つは、「しっかりと手洗い」と「うがい」です。外から帰った時やご飯を食べる前などこまめに行い、ウイルスを寄せ付けないようにしましょう。

仙台市中央卸売市場には白菜、大根、カキや真鱈の白子など鍋に合う食材が入荷し始めました。バランスのいい食事、適度な運動、十分な睡眠を心がけ、免疫力アップにも努めましょう。



10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	栗(茨城県産)、パプリカ(黄)(宮城県産)、みかん(熊本県産)、かんしょ(茨城県産)、れんこん(茨城県産)、かぼちゃ(北海道産)、トマト(千葉県産)、柿(奈良県産)、りんご(青森県産)、ブドウ(岩手県産)
生かき	生菌数、E.coli最確数、ノロウイルス、TTC	4	検査中	宮城県海域×2、荻浜湾、石巻湾西部
養殖魚	動物用医薬品	4	検査中	マダイ(三重県産×2、熊本県産)、シマアジ(大分県産)
魚すり身	生菌数、不揮発性アミン類(ヒスタミンなど)	4	0	
近海魚	総水銀	6	0	ホウボウ(宮城県沖産)、チダイ(青森県沖産)、イワシ(宮城県沖産)、シログチ(青森県沖産)、サンマ(宮城県沖産)、スルメイカ(宮城県沖産)
魚介加工品(ゆでがに)	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	1	0	
そうざい(ゆでがに)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	1	0	
冷凍ゆでがに		1	0	
ゆでだこ		4	0	
弁当		2	0	
食肉製品(包装後加熱)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	1	0	
そうざい	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	8	0	
野菜・果物	放射性物質検査	25	0	※1
魚		8	0	

※1 検査品目に関しては「仙台市HP 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



10月のふきとり検査結果

10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	13
	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



ノロウイルスは5つの遺伝子グループⅠ～Ⅴに分けられ、そのうちⅠ、Ⅱ及びⅣが人に感染します（表参照）。グループⅣによる発症例は少なく、多くの遺伝子タイプが存在するグループⅡが主流となっています。

過去には、GⅡ.5 やGⅡ.12 の流行が見られた後、平成15年以降に増え始めたGⅡ.4により、平成18～19年に爆発的な流行が見られました。特に患者数500人以上の大規模食中毒事件が、給食施設や仕出屋を原因施設として平成18年6件（例年0～2件）も発生し、何度も大きく報道されました。

ところが、今年に入って新型のGⅡ.17が発見され、その調査が進むにつれ、昨年の冬季にはすでにこのタイプによる流行が起きていたことが疑われています。また、この秋以降発生している感染性胃腸炎の集団発生事例について、検出されているノロウイルスのほとんどがGⅡ.17です。

この毒性は従来型とは変わらないと云われています。しかし、ノロウイルスに感染して免疫ができて、別のタイプや変異株に感染するリスクが高くなりますので、GⅡ.4の大流行時と似たような状況となる可能性があります。次の点に注意し、感染予防・拡大防止に努めましょう。

表 ノロウイルスの遺伝子分類

遺伝子グループ	遺伝子タイプ	宿主
GⅠ	GⅠ.1～9	人
GⅡ	GⅡ.1～22	人、豚
GⅢ	GⅢ.1～3	牛、羊
GⅣ	GⅣ.1～2	人、犬、猫
GⅤ	GⅤ.1～2	ネズミ

注）人⇄動物の感染は確認されていない。

【嘔吐・下痢などの症状が出たときの対応について】

- ふん便、おう吐物を処理する時は、窓を開けるなど部屋の換気をよくしてから、使い捨てのマスクと手袋を着用し、汚物中のウイルスが飛び散らないように塩素系漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム）を染み込ませたペーパータオルなどで浸すように拭く。
- 手すり、ドアノブ、床等を塩素系漂白剤などで清拭する。
- 下痢などの症状が見られるときの入浴は、できるだけ掛け湯かシャワーで済ませる。
- バスタオルや手拭タオルは共有せず、個別のものを使用する。

【予防について】

- 手洗いを励行する。特に食事の前やトイレの後などに石鹸と流水でよく手を洗う。
- 食品は十分に加熱調理（85℃～90℃で90秒以上）する。



※「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。



違反・不良食品指導状況

10月は3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	2	魚介類加工品×1 ゆでがに×1	1	魚介類加工品×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