



# 食品監視センターだより(第153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。

今年もあと一カ月足らずとなりました。市場内では鱈やアンコウ、なめたがれい（ババガレイ）、みかんといった冬の味覚や数の子などのおせち料理に使う食品も多く入荷しています。これから寒さが増していき、例年、インフルエンザやノロウイルスなどの感染症が流行します。

特に今年は新型ノロウイルスの流行が懸念されています。最も重要で、効果的な予防方法は『流水・石けんによる手洗い』です。帰宅時、食事前、トイレの後には、家族の方々全員が流水・石けんによる手洗いを行うようにしましょう。

年末にむけて忙しい時期ではありますが、十分な睡眠と栄養をとり、手洗いを徹底して、健やかに新年をお迎えください。



## 11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	1 ※1 (一部検査中)	春菊（宮城県産）、芹（宮城県産）、白菜（宮城県産）、小かぶ（千葉県産）、バナナ（フィリピン産）、レッドグローブ（アメリカ産）、グレープフルーツ（南アフリカ産）、ラフランス梨（山形県産）、バレンシオレンジ（オーストラリア産）、レモン（チリ産）
野菜・果物	防ばい剤	4	検査中	バナナ（フィリピン産）、グレープフルーツ（南アフリカ産）、バレンシオレンジ（オーストラリア産）、レモン（チリ産）
かずのこ	漂白剤（過酸化水素）	3	0	
生かき	生菌数、E.coli最確数、ノロウイルス	8	0	宮城県海域×3、宮城県海域9、宮城県海域11、女川湾海域、荻浜湾、松島湾
魚介加工品 (魚卵)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ、発色剤（亜硝酸根）、合成着色料	6	0	
野菜・果物	放射性物質検査	20	0	※2
魚		8	0	

※1 11月9日収去の春菊（宮城県産）について、下記の違反がありました。

食品衛生法第11条第3項違反（成分規格不適合）…ジクロシメット 0.07ppm 検出（一律基準 0.01ppm）  
当該違反については出荷元を管轄する自治体に通報したところ、出荷者が違反品の自主回収を行いました。

※2 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](http://www.city.sendai.jp/kurashi/eisei/kanshi/1201561_2607.html)



## 11月のふきとり検査結果

11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	4

まぐろ体表ふきとり検査目標値

生菌数 10万個未満/100cm<sup>2</sup>

大腸菌群 1,000個未満/100cm<sup>2</sup>



# フィッシャー先生の豆知識のお時間



## 142時間目：「農薬の残留基準について」

今回は農作物等に残留する農薬の基準値についてのお話です。

現在わが国では、食品中に残留する農薬等が人の健康に害を及ぼすことのないよう厚生労働省が全ての農薬について残留基準値を設定しています。(ポジティブリスト制度)

この残留基準値を決めるにあたり、これまでは食品から摂取する農薬の量を推定し、その量が一日摂取許容量 (ADI: Acceptable Daily Intake) の80%以下であることを確認した上で基準値を設定してきました。

しかし、このADIは慢性毒性の指標であり、国際的には、これに加えて急性毒性の指標である急性参照用量 (ARfD: Acute Reference Dose) も考慮して残留基準が設定されるようになってきました。こうした国際的な動きを受けて、日本でも最近になってARfDの導入に向けて様々な取り組みが行われ始めました。

2014年2月には食品安全委員会において「農薬の急性参照用量設定における基本的考え方」が定められ、その後、厚生労働省においてはARfDを考慮した残留基準設定の審議が始まりました。今後、毒性や摂取量が大きいと考えられる農薬から優先的に見直し作業を進めるとしています。

- 一日摂取許容量 (ADI) : 人がある物質を毎日一生涯に渡って摂取し続けても健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量
- 急性参照用量 (ARfD) : 人がある物質を24時間又はそれより短い時間経口摂取した場合に健康に悪影響を示さないと推定される一日当たりの摂取量



※「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

11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×2	0	0	0
	市場外	1	ゆでかに×1	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](http://www.city.sendai.jp/shoku/1195227_2482.html)