



食品監視センターだより(第154号)



新年明けましておめでとうございます。こちらは食の安全を守る食品監視センターです。

仙台市中央卸売市場では例年通り1月5日の早朝に業務開始式が行われ、新年の業務がスタートしました。売り場には「祝初荷」ののぼり旗が立ち並びながら、市場関係者らが今年の商売繁盛を祈願して手締めを行った後、威勢の良い掛け声とともに2016年の市場取引が始まりました。

当センターの業務も市場の業務開始とともに本格的にスタートしました。小寒の早朝は身が引き締まるような寒さでしたが、職員一同決意を新たに、市場関係者の協力のもと当市場を流通する食品の安全確保に努めていきたいと思っております。皆様の変わらぬご理解とご協力をよろしくお願い申し上げます。



12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	ゆき菜(宮城産)、ねぎ(宮城県産)、ミニトマト(熊本県産)、青首大根(千葉県産)、レタス(宮城県産)、ほうれんそう(宮城県産)、とちおとめ(栃木県産)、にんにく(中国産)、ごぼう(中国産)、玉葱(中国産)
乾燥果実・野菜水煮	二酸化硫黄	4	0	あんぼ柿、レーズン、薄切りれんこん水煮、ぜんまい水煮
生かき	生菌数、E.coli最確数、ノロウイルス	4	0	荻浜湾、宮城県女川湾海域、宮城県海域、石巻湾西部
冷凍ゆでがに	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	3	0	
冷凍食品(無加熱摂取冷凍食品) (ゆでがに)		1	0	
魚介加工品 (ゆでがに)	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	1	0	
そうざい (ゆでがに)	腸炎ビブリオ	1	0	
魚介加工品 (酢だこ)	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	3	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	
野菜・果物	放射性物質検査	15	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



フィッシャー先生の豆知識のお時間



143時間目：「正しい手洗いでできていますか？」

細菌やウイルスなどによる食中毒を予防する3原則は、『つけない』、『ふやさない』、『やっつける』の3つです。細菌やウイルスなどを『つけない』ための有効な手段の一つとして重要視されていることは、手洗いです。人の手を介した食中毒は多く、人の手が食中毒を起こす病原微生物の運び屋となることもあります。今回は食品事業所における食中毒予防に効果的な手洗い方法についてあらためてご紹介します。

手洗いのタイミングは、調理場に入る前、手袋着用の前、盛付けの前、微生物の汚染源になるおそれがあると思われる食材等に触れた後、今後加熱しない食品に触れる前、トイレの後、廃棄物処理の後を目安に行いましょう。

次に手洗いの手順についてご紹介します（右のイラスト）。手洗いにかかる時間の目安は、手順③から⑧までに30秒、⑨に20秒です。時間を約1分かけることとなります。皆さんは手洗いに約1分かけて行っていましたか？

人の手はさまざまなものに触れることで、手に微生物が付着します。ノロウイルス等の病原微生物の中には極微量で、食中毒を発生させる可能性があるものも存在しています。正しい手洗いを実践することで、食中毒発生防止の可能性は減らせることができます。

- 1 流水で手を洗う
- 2 洗剤を手に取る
- 3 手のひら、指の腹面を洗う
- 4 手の甲、指の背を洗う
- 5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う
- 6 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う
- 7 指先を洗う
- 8 手首を洗う(内側・側面・外側)
- 9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す
- 10 手をふき乾燥させる
- 11 アルコールによる消毒

2度洗いが効果的です！
2～9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

出典：厚生労働省ホームページ

※「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。



12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	1
	大腸菌群	24	2

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



違反・不良食品指導状況

12月は5件の有毒・有害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	2 魚介類加工品×1	2 魚介類×1 魚介類加工品×1	魚介類×1 (イシナギの肝臓未除去)	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