



食品監視センターだより(第155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。2月に入り、暦の上では立春を迎えたとはいえ、まだまだ寒い時期が続きます。

さて、先月は食の安全を揺るがす事件が発生し、産業廃棄物処理業者等が廃棄すべき食品を食用として不正に転売していたことが明らかとなりました。また、福島県で発生したヒスタミンによる食中毒では、流通業者がメーカーが決めた保存温度を守らず、独断で冷蔵のさんますり身を冷凍で長期保管し、消費期限が切れたものを販売していたことが判明しました。

いずれの事例も必要な表示ラベルが無いか又は不適切なまま流通していたことから、食品を取り扱う際には適正な表示がされているかを確認するとともに、保存温度の遵守等食品の管理について十分にご注意いただきますようお願いいたします。



1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	かぼちゃ(メキシコ産)、ゆり根(北海道産)、チンゲンサイ(茨城県産)、いちご(宮城県産)、伊予柑(愛媛県産)、隠元(オマーン産)、りんご(青森県産)、里芋(中国産)、みず菜(宮城県産)、キウイ(愛媛産)
らっかせい	総アフラトキシン	3	0	原産国：中国×3
生かき	生菌数、E.coli最確数、ノロウイルス	7	0 ※1	宮城県海域×2、女川湾海域×2、石巻湾西部、荻浜湾、牡鹿南海域
養殖魚	動物用医薬品	5	検査中	ブリ(愛媛県産)、マダイ(三重県産、愛媛県産×2)、カンパチ(鹿児島県産)
野菜・果物	放射性物質検査	19	0	※2
魚		8	0	

※1 1月12日、25日に収去検査を行った結果、3検体がノロウイルス陽性でした。
採取海域：宮城県海域×2、牡鹿南海域

※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



1月のふきとり検査結果

1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	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



フィッシャー先生の豆知識のお時間



144 時間目：「マグロの「色」のはなし」

お刺身や寿司ネタとして大変人気のあるマグロですが、その商品価値を大きく左右するのが赤身の「色」です。今回はそんなマグロの「色」についてのお話です。

マグロをはじめとする赤身魚の身が赤色なのは、筋肉に「ミオグロビン」という赤色の色素タンパク質を多く含むため、ということは以前の豆知識でもご紹介しました。マグロは常に泳ぎ続けるために、筋肉中で酸素を蓄えておく働きをするミオグロビンを多く含んでいます。

マグロは時間がたつと、赤身の色が褐色に変化してしましますが、これは腐敗などが原因ではなく、ミオグロビンの酸化状態による色の変化が関係しています。漁獲直後の赤身は、酸素と結合していない還元型ミオグロビンの色である暗紫赤色をしています。これが空気に触れることで、ミオグロビンが酸素と結合してオキシミオグロビンとなり、鮮やかな赤色になります。しかし、その後長時間空気にさらされると、ミオグロビンがさらに酸化されて褐色のメトミオグロビンとなります。この「メト化」と呼ばれる現象が、赤身の変色の原因なのです。ミオグロビンは様々な動物の筋肉に含まれていますが、魚類のミオグロビンは酸化されやすく、その速さは牛肉や馬肉の2.5～4倍とされています。

メト化の進行は様々な要因に影響を受けますが、最も大きな要因は温度です。そのためマグロでは、ミオグロビンのメト化が抑制できるとされる-35℃以下の超低温での冷凍技術が確立されています。また、近年では変色を防ぐための解凍方法などの開発も進んでいます。

鮮やかな赤身の色も、マグロのおいしさのひとつです。ぜひ、見た目も味わいながら、マグロを召し上がってみてはいかがでしょうか。



※「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。



違反・不良食品指導状況

1月は表示不備について4食品の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	生食用鮮魚介類×1	0	0	0
	市場外	3	魚介類加工品×3	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