



食品監視センターだより(第156号)



みなさんこんにちは。こちらは食品監視センターです。この冬はエルニーニョ現象の影響から暖冬との予想で、昨年12月は全国的に記録的な暖かさでした。しかしそれが一転し、1月下旬に強い寒気が日本列島に流れ込んだ影響で、西日本を中心に大雪となり、沖縄本島では観測史上初の雪(みぞれ)が観察されました。この記録的大寒波の影響で、熊本県ではミカンの畑での実の凍結やビニールハウスの倒壊が相次ぎました。また、長崎県ではピワの幼果が凍結し壊滅的な被害となりました。

インフルエンザが年を越えてから流行したり、網走の流氷接岸が統計を取り始めてから最も遅かったりと、いつもとは違う季節の移り変わりのようです。

しかしながら、日本の気候に大きな影響を与えたこのエルニーニョ現象は最盛期を過ぎ、今後は弱まって夏には平常の状態になる可能性が高いとの見通しが気象庁から出されました。

3月は弥生とも呼ばれます。草木がいよいよ生い茂る月という意味があるそうです。これからは、穏やかな天候で順調に生育が進み、豊作となることを期待します。



2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	20	0	ブロッコリー(埼玉県産)、レタス(香川県産)、金柑(宮城県産)、メロゴールド(アメリカ産)、レモン(アメリカ産)、ごぼう(青森県産)、小葱/葉葱(宮城県産)、キャベツ(愛知県産)、グレープフルーツ(アメリカ産)、ネーブルオレンジ(アメリカ産)、山うど(秋田県産)、法蓮草(宮城県産)、セロリ(愛知県産)、アスパラガス(メキシコ産)、ピーマン(高知県産)、サラダ菜(宮城県産)、パプリカ(韓国産)、いよかん(愛媛県産)、きゅうり(高知産)、小松菜(茨城県産)
野菜・果物	防ばい剤	4	0	メロゴールド(アメリカ産)、レモン(アメリカ産)、グレープフルーツ(アメリカ産)、ネーブルオレンジ(アメリカ産)
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	ホタテガイ(雄勝湾海域)、アカザラガイ(宮城県海域)
生かき	生菌数、E. coli 最確数、ノロウイルス	7	6 ※1	石巻湾西部×3、宮城県海域×2、荻浜湾×1、宮城県海域11×1
魚肉ソーセージ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、保存料(ソルビン酸)、発色剤(亜硝酸根)、合成着色料	1	0	
鯨ベーコン	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	1	0	
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	5	0	
野菜・果物	放射性物質検査	16	0	※2
魚		12	0	

※1 収去検査を行った結果、6検体がノロウイルス陽性でした。

採取海域：石巻湾西部×3、宮城県海域×2、宮城県海域11×1

※2 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



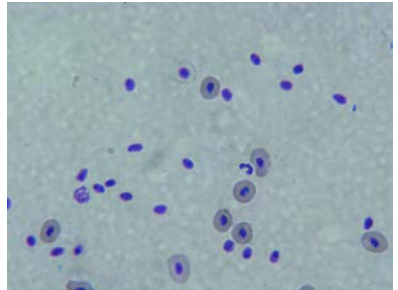
フィッシャー先生の豆知識のお時間



145 時間目：「魚類とほ乳類の体のちがい」

魚類は心臓、肝臓、胆のう、胃、小腸、大腸、腎臓などの臓器があるなど、ほ乳類と多くの共通点を持っています。しかし、違うところも多くあります。例えば、

- ・エラで呼吸する
- ・肺の代わりに鰓（ウキブクロ）がある
- ・横隔膜がない
- ・心臓は 1 心房 1 心室である（ほ乳類は 2 心房 2 心室）
- ・皮膚の角質層がない
- ・血液を作る器官が腎臓である（ほ乳類は骨髄）
- ・血液中の赤血球や血小板に核がある（ほ乳類は無核） などです。



イナダの血液像
（赤血球に核が存在する）

この中で“赤血球や血小板に核がある”のは、実は魚類だけではありません。他にも両生類（カエル等）、は虫類（ヘビ等）、鳥類の赤血球にも核があります。つまり、地球上に棲む脊椎（せきつい）動物（背骨のある動物）の中で赤血球に核がないのは、ほ乳類だけです。ほ乳類はなぜ進化の過程で赤血球の核を捨ててしまったのでしょうか？これは、核をなくすことで赤血球の容積が増し、効率よく酸素を体中へ送るためと考えられています。これが、ヒトの脳が発達した一因とも言われています。

魚類とほ乳類の体の違いから、お魚をより身近に感じていただければ幸いです。

※「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。



2月のふきとり検査結果

2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	1

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

2月は 7 食品の表示不備等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	魚介加工品×3	3	生食用鮮魚介類×1 食肉×1 生かき×1	0	0	0
	市場外	1	魚介加工品×1	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