



食品監視センターだより(第159号)



こちらは、仙台市中央卸売市場内で食の安全を守る食品監視センターです。

先月、G7財務大臣・中央銀行総裁会議が無事に閉幕しましたが、観光庁から「日本発、全世界を対象とした東北デスティネーション・キャンペーンを実施」との発表がありました。特に8月以降は海外から多くの観光客が見込める支援策が盛り込まれています。これは‘東北の食’を海外に発信できる絶好の機会でもあります。

一方、飲食に利用される機会がある飲食店や旅館・ホテル、土産品等を製造する食品事業所に対しては、今までより厳しい衛生水準が求められることが十分考えられます。生産地や流通拠点での品質管理も重要になってきます。

今後は、皆様が行っている自主衛生管理にHACCP（ハサップ）*1、トレーサビリティ*2、コールドチェーン等の考え方を取り入れることで大きくレベルアップを図っていく必要があります。

- *1 原材料、製造環境、工程、従事者、保管、流通までの全ての過程で危害になりうる要因を予測し、系統的にコントロールすることにより、個々の製品の安全性を保証する衛生管理の手法をいいます。
- *2 食品の安全を確保するために、栽培や飼育から加工・製造・流通などの過程を明確にすることをいいます。

5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	小松菜（宮城県産）、桃太郎トマト（宮城県産）、アスパラガス（山形産）、ブロッコリー（アメリカ産）、ハネジウメロン（メキシコ産）、みず菜（宮城県産）、にら（宮城県産）、ふき（宮城県産）、にんにくの芽（中国産）、パイナップル（フィリピン産）
魚介加工品（しらす、小女子）	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	6	0	
養殖魚	動物用医薬品	4	0	マダイ（三重県産）、マダイ（愛媛県産）、マダイ（三重県産）、マダイ（愛媛県産）
生食用鮮魚介類（うに）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	8	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	
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	ホタテガイ×2（女川湾・牡鹿半島東部、噴火湾西部）
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 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



148時間目：「一尾（いちび）魚の鮮度チェック」

梅雨…ジメジメした季節の到来ということで、食材購入時の見極めと鮮度管理は慎重に行いたいものですね。今回は一尾魚の目利きポイントと保存方法について紹介したいと思います。

【目利きポイント】

- ・目→黒目は黒々、白目は澄んでいる魚がよい。黒目が白く濁ったものは避ける。
- ・表面→ウロコがきれいに揃い、尾がピンと張っている。光沢があり、発色がよいものを選ぶ。
- ・えら→えらの内側が鮮やかな赤だと新鮮。
- ・弾力→身が固く締まっているかを見る。特に腹を軽く触ってみて、ハリがあれば新鮮な証拠。

また、食品トレーに液体が出ているものは避けましょう。

【保存方法】

・保存処理

冷蔵保存の方法：内臓を取り除き、水洗いをして水気をふきます。乾いたキッチンペーパーを巻いてラップで包み0℃付近で保存します。

冷凍保存の方法：傷みやすい頭や内臓を取り除き、水洗いをして水気をふきます。ラップで包み冷凍用のフリーザーバックに入れ、空気を抜きジッパーを閉めて冷凍保存します。

- ※1 食品トレーのまま冷凍してしまうと凍るのに時間がかかり、解凍時にドリップ（うま味や栄養分の含まれた液汁）が出やすくなります。必ず食品トレーから出し、保存処理をしましょう。
- ※2 冷凍魚の脂質が変化せず長期保存できるのは、-30℃以下。家庭用の冷蔵庫は-18℃程度で、しかも自動霜取り装置のため1日に何度か温度が上昇します。家庭での冷凍保存は2週間程度とし、なるべく早いうちに使い切りましょう。

※「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。



5月のふきとり検査結果

5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	2
	大腸菌群	24	2
	腸炎ビブリオ	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
 腸炎ビブリオ 陰性



違反・不良食品指導状況

5月は表示不備について2食品、取扱い不良食品2食品、有毒・有害食品1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	1	魚介類×1	魚介類×2	1	0	0
	市場外	1	魚介類加工品×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