



# 食品監視センターだより(第160号)



こんにちは。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。

梅雨も半ばじめじめとした気候が続いています。宮城県では6月20日より「魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報」が発令されています。魚介類は5℃以下で保存し、真水で十分に洗浄してから調理する等、取り扱いの際は注意しましょう。これからの季節は腸炎ビブリオ以外の食中毒も多く発生しますので、冷凍冷蔵庫の温度点検や陳列時のあて氷による低温管理、トイレの後や調理前の手洗いの徹底など食品の取扱いには十分注意しましょう。



## 6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	ブロッコリー(宮城県産)、キャベツ(千葉県産)、すいか(千葉県産)、レモン(アメリカ産)、バナナ(フィリピン産)、サニーレタス(宮城県産)、ツルムラサキ(宮城県産)、メロン(茨城県産)、グレープフルーツ(アメリカ産)、オレンジ(アメリカ産)
野菜・果物	防ばい剤	4	0	レモン(アメリカ産)、バナナ(フィリピン産)、グレープフルーツ(アメリカ産)、オレンジ(アメリカ産)
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	7	0	
生食用鮮魚介類	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	1	0	
魚介加工品(刺身同等品)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	5	0	
鯨肉製品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	1	0	
ゆでだこ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	4	0	
冷凍ゆでだこ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	2	0	
加熱後摂取冷凍食品(凍結前未加熱)うなぎ蒲焼	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	3	0	
加熱後摂取冷凍食品(加熱後凍結)うなぎ蒲焼	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	3	0	
うなぎ蒲焼	動物用医薬品	6	検査中	
弁当	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	2	1	
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	ホタテガイ×2(津軽海峡東部、雄勝湾海域)
野菜・果物	放射性物質検査	14	検査中	※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](http://www.city.sendai.jp/kurashi/eisei/kanshi/1201561_2607.html)



暑い季節になると、水を飲む機会が増えますよね。1人の人間が1日に必要な水分量は3リットルとも言われています。熱中症を防ぐためには、よりこまめな水分補給が必要になってきます。今回は、「水」についてのお話です。

みなさんは、水に軟水と硬水の種類があることをご存じですか？水には、マグネシウム、カリウム、カルシウム、リン、鉄、ナトリウムなどのミネラルが溶け込んでいます。この中で、水1リットルに溶け込んでいるカルシウムとマグネシウムの量を表したものが硬度です。この硬度に基づいて、WHO（世界保健機構）では次のように分類しています。(1)軟水 0~60mg/L (2)中程度の軟水 60~120mg/L (3)硬水 120~180mg/L (4)非常な硬水 180mg/L~。

軟水は、あっさりとしてクセがなく。硬水はコクがありクセのある味となります。また、水に含まれるカルシウムとマグネシウムの作用により、料理に影響が出ると言われています。和風料理には、軟水が、シチューなどの洋風料理には、硬水が適していると言われています。例えば、こんぶなどの和風だしは、軟水だとこんぶ表面のグルタミン酸などを溶けだし、うまみ成分を引き出します。日本茶・紅茶も軟水でいれると苦味やしびみの成分であるタンニンを引き出し、風味がはっきりします。炊飯も軟水で炊くとお米がやわらかく炊き上がります。反対にビーフシチューなどの肉の煮物は、硬水で煮込むと肉の臭みがやわらぎ、臭みの元である灰汁（アク）がよく出ます。

日本の水は軟水、欧米の水は硬水ですから、水に合う料理が普及したと言えるかもしれませんね。

仙台の水道水は、全ての水系で軟水（硬度：約20~40mg/L程度）ですので、飲み水としてはもちろんのこと、和食料理などにたくさん使っ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。



### 6月のふきとり検査結果

6月はマク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	7
	大腸菌群	24	4
	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/100cm<sup>2</sup>  
 大腸菌群 1,000個未満/100cm<sup>2</sup>  
 腸炎ビブリオ 陰性



### 違反・不良食品指導状況

6月は4件の表示不備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	3 魚介類加工品×1 ゆでかにか×1 野菜加工品×1	—	—	—	—
	市場外	1 魚介類加工品×1	—	—	—	—

◇◇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)