



# 食品監視センターだより(第162号)



こんにちは。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、8月5日から8月21日までの17日間、ブラジルのリオデジャネイロでオリンピック(パラリンピックについては9月7日~18日の12日間)が開催されました。体操、水泳、柔道などのスポーツで日本選手が金メダルを獲得し、大いに盛り上がりました。



オリンピックに燃えた暑い夏もそろそろ終わりを迎えますが、夏バテにご注意ください。残暑のこの時期、夏バテにかかる人は意外と多いのです。夏バテ対策としては、冷たい飲み物を飲みすぎない、エアコンを効かせすぎない、涼しい場所に行く際は上着を常備しておくなど、日常における体温管理が重要となります。

食欲の秋はすぐそこまで来ています。体温管理をしっかりおこない、夏バテを吹き飛ばしましょう！



## 8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	いんげん(宮城県産)、レタス(長野県産)、にがうり(茨城県産)、もも(山梨県産)、アボカド(メキシコ産)、ししとう(高知県産)、えだまめ(宮城県産)、すもも(山梨県産)、すいか(山形県産)、パパイヤ(アメリカ産)
近海魚	総水銀	5	0	チダイ(宮城県沖産)、アイナメ(宮城県沖産)、シログチ(宮城県沖産)、スズキ(宮城県沖産)、マコガレイ(宮城県沖産)
冷凍食品 (生食用冷凍鮮魚介類)	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	4	0	
そうざい	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	1	0	
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	6	0	
魚介加工品(魚卵)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、発色剤(亜硝酸根)、合成着色料	6	0	
野菜・果物	放射性物質検査	15	0	※1
魚		10	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)



# フィッシャー先生の豆知識のお時間



## 151時間目：「きのこによる食中毒に注意」

食物繊維、ビタミンやミネラルも豊富で、美味しい秋の味覚「きのこ」、最近ではスーパーでも様々な種類を見かけるようになりました。購入するだけでなく、山歩きをしながら、きのこ採りを楽しむ方もおられるかと思います。

でも、きのこ採りは慎重に。平成28年はきのこが原因の食中毒が全国で36件発生していて、そのほとんどが9月と10月に集中しています。例年食中毒の原因となっているきのこは、ツキヨタケ、クサウラベニタケ、ドクササコ、イッポンシメジ、テングダケなどです。ちなみに誤って食べられることの多いツキヨタケは、食用の「きのこ」であるシイタケ、ムキタケやヒラタケに、とてもよく似ています。見分けるポイントは、柄の中央部にある暗紫色や茶褐色のシミですが、若いものは不明瞭な場合もあるそうなので注意が必要です。食べれば嘔吐や下痢のほか幻覚を見る等の食中毒症状を起こすツキヨタケですが、その名前のおり暗いところではかさの裏のひだが光って見えるそうです。

毒きのこによる食中毒を防ぐ為に種類の判断に自信のないきのこは「採らない」「食べない」「人にあげない」の3点を守り、万が一きのこを食べて体調が悪くなったら、すぐ病院を受診してください。なお、野生のきのこについては地域によって放射性物質の汚染を受けている可能性がありますので、国や県の出荷規制等の情報(放射能情報サイトみやぎ等)を参考にしてください。

※「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。



## 8月のふきとり検査結果

8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
マグロ体表	生菌数	24	9
	大腸菌群	24	21
	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

8月は2食品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	1	魚介類×1	0	—	0	0	0
	市場外	1	そうざい×1	0	—	0	0	0

◇◇お問い合わせ◇◇

仙台市食品監視センター 電話 022-232-8134 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)