



# 食品監視センターだより(第163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。

10月になり食欲の秋到来ですね。市場には柿や栗、秋刀魚や鮭など秋の味覚がたくさん入荷しています。

旬の味覚を存分に味わうためにも注意してほしいのが、ヒスタミン食中毒。仙台市では9月にサンマ加工品でヒスタミンによる食中毒が発生しました。

魚を保存する際は、速やかに冷蔵・冷凍し、常温で放置することはさけて食中毒への注意をしっかりとしつつ、旬の食材をたくさん食べて充実した秋を楽しみましょう。

☆☆10月23日(日)には、五年に一度の市場まつりが開催されます。

マグロ解体実演や生鮮食料品、切り花の即売会などが予定されていますので皆様のお越しをお待ちしています。

## 9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	ピーマン(宮城県産)、とうもろこし(北海道産)、ブドウ(秋田県産)、オレンジ(オーストラリア産×2)、グレープフルーツ(南アフリカ産)、ねぎ(中国産)、モロヘイヤ(宮城県産)、なし(茨城県産)、レモン(チリ産)
野菜・果物	防ばい剤	4	0	オレンジ(オーストラリア産×2)、グレープフルーツ(南アフリカ産)、レモン(チリ産)
魚介加工品(塩辛)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、塩分濃度	10	0	
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	5	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	
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	3	0	
魚すり身	不揮発性アミン類(ヒスタミンなど)	6	0	
野菜・果物	放射性物質検査	14	0	※1
魚		10	0	

※1 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/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kensa/shokuhin.html>



# フィッシャー先生の豆知識のお時間



## 152時間目：「重症化しやすい腸管出血性大腸菌」

8月末、関東地方の2つの老人ホームで腸管出血性大腸菌 O157\*1 による食中毒が発生し、死者がでました。これらの施設では同一事業者が給食を提供しており、残品の一部から腸管出血性大腸菌 O157 が検出されました。腸管出血性大腸菌による食中毒は 20 年前に近畿地方の学校給食で発生し、社会的事件となりました。また、最近 10 年間の死者がでた食中毒の大部分は腸管出血性大腸菌によるものです。

腸管出血性大腸菌は病原大腸菌に属し、赤痢菌が産生する志賀毒素類似のベロ毒素を産生します。症状はまったくない場合から、軽い腹痛や下痢のみで終わる場合、さらには頻回の水様便、激しい腹痛、血便とともに重篤な合併症を起こし死に至る場合まで様々です。多くの場合、3～5日の潜伏期間において、激しい腹痛をともなう頻回の水様便の後に、血便となります。血便の初期には血液の混入は少量ですが次第に増加し、典型例では便成分の少ない血液そのものという状態になります。一部の発症者において、発症してから2週間以内に溶血性尿毒症症候群（HUS）\*2、または脳症などが発症します。

集団給食施設において野菜や果物を加熱しないで提供する場合には、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムなどで殺菌することになっています。厚生労働省では、今回の件を踏まえ、特に高齢者に食事を提供する施設においては殺菌の徹底を促しています。

- \*1 大腸菌は、菌の表面にあるO抗原（細胞壁由来）とH抗原（べん毛由来）により細かく分類される。「O157」とはO抗原として157番目に発見されたものを持つという意味で、現在約180に分類される。
- \*2 溶血性尿毒症症候群(HUS) 腸管出血性大腸菌により産生されるベロ毒素が血液中に取り込まれるために引き起こされる。発症者の6～7%に、急性腎不全・血小板の減少・貧血などの症状を呈する。集中的な治療で乗り越えられても腎臓などの機能が低下するので後遺症が残ることがある。



## 9月のふきとり検査結果

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	50	8
	大腸菌群	50	29
	腸炎ピブリオ	100	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>  
 腸炎ピブリオ 陰性



## 違反・不良食品指導状況

9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	そうざい×1	0	—	0	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 022-232-8134 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（※URLが変わりました）

<http://www.city.sendai.jp/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kanshi/index.html>