



食品監視センターだより(第164号)

平成28年11月号



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。

朝晩の冷え込みも増し、肌が冬の気配を感じはじめるこの季節、仙台市中央卸売市場も牡蠣やタラ、みかんなど冬場を象徴する食材が入荷してきています。寒い時期に特に注意したいのがノロウイルスによる食中毒です。基本となる予防方法は「手洗いの徹底」です。帰宅時、調理の前や食事の前、トイレの後など、忘れずに石けんを使って手を洗いましょう。手に付着したウイルスをしっかりと落とすためには「二度洗い」をすることをおすすめします。おいしい旬の味覚を存分に楽しむためにも健康管理には十分気をつけましょう。



10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	れんこん(茨城県産)、にんじん(北海道産)、さつまいも(茨城県産)、栗(茨城県産)、みかん(熊本県産)、パプリカ(宮城県産)、ミニトマト(宮城県産)、いちじく(宮城県産)、柿(奈良県産)、りんご(青森県産)
生かき	生菌数、E.coli 最確数、腸炎ピブリオ最確数、ノロウイルス	4	検査中	荻浜湾×2、宮城県海域、石巻湾西部
養殖魚	動物用医薬品	3	検査中	マダイ(三重県産×2、愛媛県産)
魚すり身	不揮発性アミン類(ヒスタミンなど)	4	検査中	
近海魚	総水銀	5	0	ヤリイカ(宮城県沖産)、キチジ(岩手県沖産)、マコガレイ(宮城県沖産)、チダイ(宮城県沖産)、マゴチ(宮城県沖産)
ゆでかに	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	3	0	
冷凍ゆでかに		2	0	
そうざい(ゆでかに)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	1	0	
冷凍ゆでだこ		2	0	
ゆでだこ		4	0	
弁当	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	2	2	
そうざい	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	6	0	
そうざい半製品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	2	0	
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 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>



10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	24	5
	大腸菌群	24	9
	腸炎ピブリオ	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

腸炎ピブリオ 陰性



フィッシャー先生の豆知識のお時間



153 時間目：「ウオノエ（魚の餌）」

“世界最大のダンゴムシ”と言われる深海生物、ダイオウグソクムシはご存じの方も多いかと思ひます。では、ダイオウグソクムシと同じ等脚目（ワラジムシ目）ウオノエ亜目に分類されるウオノエという魚の寄生虫をご存知でしょうか？

ウオノエは「魚の餌」と書きます。これは、ウオノエ科の虫が魚の口内やえら等にへばりつき、住み着いていることから名づけられたと言われてひます。ウオノエ科の虫のうち、特に鯛に寄生するウオノエ科の虫はタイノエと呼ばれてひます。これらの虫は実際には「魚の餌」ではなく、口器で宿主（魚）を傷つけて、その体液を吸って生きてひると考えられてひます。つまり「魚を餌」にして生きてひるのでひす。

ウオノエに寄生された魚は、致命的な影響は殆どないものの、口腔が変形して摂食が困難になり、発育が阻害されると言われてひます。人間には寄生しないので、食品衛生上の問題はありませひ。

ウオノエに寄生されたマダイやアカムツなどの口腔内を覗き込むと、雌雄一対で寄生してひる虫が観察できます【写真 1】。雌は 3-5cm、雄は 1-1.5cm で、雌は腹側に大きな育房室を持てひます【写真 2】。初期の虫体は精巢と卵巢の両方を備えており、そのうち同じ口腔内に寄生する 2 個体のうちの片方は精巢を失ひ雌となります。もう一方は雄となり、生涯を通じて精巢と卵巢を持つものの、卵巢は成熟しないという特殊な生活環を備えてひます。

魚を釣ったり、買った時などにちょっと口の中を覗いてみて下さい。もしかしたら、この不思議な生き物を発見できるかもしれません。



【写真 1】
チダイに寄生するウオノエ（タイノエ）



【写真 2】
上：雌 下：雄



違反・不良食品指導状況

10月は1食品の表示不備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	0	—	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
<http://www.city.sendai.jp/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kanshi/index.html>