



食品監視センターだより(第165号)



こんにちは。こちらは食の安全を守る食品監視センターです。

今年は、例年よりもかなり早く、インフルエンザ、ノロウイルス感染症の流行が始まっています。インフルエンザは昨シーズンより1か月以上早く流行期に入り、ノロウイルスについても仙台市内で昨年の同時期（9月～11月）と比較して6倍の事例が報告されています。

こういった感染症の予防には、何といたっても手洗いです。

- 洗うタイミングは、
 - ◎食事の前
 - ◎調理を行う前
 - ◎トイレに行ったあと
- 汚れの残りやすいところをていねいに
 - ◎指先、指の間、爪の間
 - ◎親指の周り
 - ◎手首



2度洗いが効果的！

十分な睡眠とバランスの良い食事で免疫力を高めつつ、こまめな手洗いで、忙しい年末を健やかに乗り切りましょう！！



11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	検査中	里芋（岩手県産）、生姜（中国産）、ラフランス梨（山形県産）、レモン（チリ産）、オレンジ（南アフリカ産、オーストラリア産）、春菊（宮城県産）、だいこん（青森県産）、きゅうり（宮城県産）、バナナ（フィリピン産）
野菜・果物	防ばい剤	4	検査中	レモン（チリ産）、オレンジ（南アフリカ産、オーストラリア産）、バナナ（フィリピン産）
生かき	生菌数、E.coli最確数、ノロウイルス	8	検査中	松島湾、荻浜湾（桃浦）×2、宮城県海域×3、宮城県海域11、石巻湾中央部
かすのこ	漂白剤（過酸化水素）	3	検査中	
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	5	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	検査中	
魚介加工品（酢だこ）	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	2	検査中	
野菜・果物	放射性物質検査	15	0	※2
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>



154時間目：「ウイスキーとクラシック音楽」

ここ最近、ドラマの影響もあってウイスキーが空前のブームになっています。特に日本のウイスキーは数々のコンテストで栄冠に輝き、今や世界最高峰とも言われています。

そんなウイスキーですが、一般的には「穀類を原料として、糖化、発酵をした後に蒸溜し、木製の樽で貯蔵熟成したもの」とされており、原料や製法、熟成年数などが国によって違ってきます。

さて、ウイスキーは原料の違いによって、モルトウイスキーとグレーンウイスキーの大きく2つに分けられます。モルトウイスキーの原料は大麦麦芽のみ、グレーンウイスキーの原料はトウモロコシ、ライ麦などになります。

グレーンウイスキーは安く大量生産が可能ですが、香りがあまり強くありません。そこで、香りの強いモルトウイスキーに、おとなしいグレーンウイスキーをブレンドすることで「飲みやすく、安価で、味わいの豊かなウイスキー」が作られるようになりました。これが“ブレンデッドウイスキー”と呼ばれるものです。

一方、現在は“シングルモルトウイスキー”というものがブームです。これはモルトウイスキーの中でも「単一の蒸溜所の原酒のみで作られたもの」で、蒸溜所のある土地の気候や風土の影響を受けて、個性豊かな味わいになることから特に人気となっています。

そのため、最近はブレンデッドウイスキーが軽視されがちではありますが、両者はクラシック音楽の「ソロとオーケストラ」に例えられます。“シングルモルト”はショパンのピアノソロ作品のような単独の旋律の美しさを、“ブレンデッド”はベートーヴェンの交響曲のように複雑に響きあう重厚なハーモニーを思い浮かべてもらうといいでしょう。どちらが優れているということではなく、それぞれに魅力があり、また味わいがあるということです。年末年始にはウイスキーを片手にクラシック音楽三昧はいかがでしょうか。



11月のふきとり検査結果

11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	0
	大腸菌群	24	4

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



違反・不良食品指導状況

11月は、2品の表示不備、2品の取扱い不良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	—	2	魚介類加工品×1 冷凍食品×1	0	0	0
	市場外	2	ゆでかに×2	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/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kanshi/index.html>