



食品監視センターだより(第166号)



新年明けましておめでとうございます。

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。

仙台市中央卸売市場本場では今年も1月5日に業務開始式が行われ、新年の業務がスタートしました。売り場には「祝初荷」ののぼり旗が立ちならび、正月の華やかな雰囲気の中威勢の良い掛け声とともに2017年の市場取引が始まりました。

さて、今年の干支である「酉（とり）」は、鶏であり、人に時を報せる動物です。「とり」は“とりこむ”と言われ、商売などには縁起の良い干支でもあります。

食品監視センター職員一同、市場関係者の協力のもと、当市場を流通する食品の安全確保に努めていきたいと思ひます。今年も皆様の変わらぬご理解とご協力をよろしくお願い申し上げます。



12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	せり（宮城産）、はくさい（宮城県産）、カリフラワー（熊本県産）、セルリー（アメリカ産）、みかん（熊本県産）、ほうれんそう（宮城県産）、Gカールレタス（宮城県産）、ゆき菜（中国産）、ごぼう（中国産）、いちご（宮城県産）
乾燥果実・野菜水煮	二酸化硫黄	3	0	あんぼ柿、たけのこ水煮、レーズン
生かき	生菌数、E.coli最確数、ノロウイルス	5	0	石巻湾西部×2、荻浜湾（桃浦）、宮城県海域×2
冷凍ゆでがに		2	0	
冷凍食品（無加熱摂取冷凍食品）（ゆでがに）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	2	0	
そうざい（ゆでがに）	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	1	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>



フィッシャー先生の豆知識のお時間



155時間目：「キャベツの旬は??」

一年を通して出回っているキャベツですが、みなさんはキャベツの旬がいつであるかご存知でしょうか？

キャベツは本来、冬の野菜です。

一般的なキャベツは冬キャベツで寒玉とも言われています。形が楕円（偏平）で葉と葉の間には隙間がなく重く、葉は硬くて厚く、中は比較的薄い緑で、甘みもあるので千切りにしての生食・炒め物等の加熱調理にも向いています。

冬キャベツは秋から初春にかけて多く作られ、甘みが増す2月頃が旬とも言えます。

3月から5月頃が旬の春キャベツは、形が丸くて小さく葉の巻き方が緩く、葉が薄く柔らかいのが特徴です。水分と甘みが多いためサラダ等の生食に向いています。火を通す場合はさっと軽めにするのがポイントです。

7月から10月に出回るの中間型で、高原キャベツ（夏秋キャベツ）と呼ばれ、冬キャベツを品種改良したものです。



寒い冬は、風邪予防にビタミンたっぷりのキャベツを色々な調理法で食べてみてはいかがでしょうか。



12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	2
	大腸菌群	24	7

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

12月は表示不備2食品、取扱い不良食品2食品、有毒・有害食品1食品の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		
		件数	品名	件数	品名	魚介類	植物	その他
発見・指導件数	市場内	2	魚介類加工品×2	2	食肉×1 食肉製品×1	1	0	0
	市場外	0	—	0	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>