



# 食品監視センターだより(第171号)



平成29年6月号



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。  
市場のせりが始まる早朝もすっかり明るくなり、初夏のさわやかな風が木々の緑とたわむれる頃となりました。さくらんぼや鮎といった初夏の風物詩も市場内に多く並んでいます。



これからの季節、ご家族やご友人とバーベキューを楽しまれる方も多いと思います。お肉の加熱不足や生肉に触れた手や器具でサラダ等が汚染されて食中毒が起きることがあります。また、梅雨入りする高温多湿のこの時期は、細菌が増殖しやすく、食中毒が多発するシーズンでもあります。「魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報」も例年6月頃に県内に発令されます。



気温が高くなり、抵抗力も弱くなるこれからの季節、これまで以上に食品の冷蔵保管や適切な取扱いをこころがけ、食中毒を防ぎましょう。



## 5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	みず菜(宮城県産)、にら(宮城県産)、ふき(宮城県産)、人参(中国産)、キウイフルーツ(ニュージーランド産)、小松菜(宮城県産)、トマト(宮城県産)、甘夏みかん(熊本県産)、パプリカ(韓国産)、にんにくの芽(中国産)
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	3	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	
魚介類	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	1	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	
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	7	0	
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	ホタテガイ×2(宮城県女川湾・牡鹿半島東部海域、岩手県三陸町海域)
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 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/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kensa/shokuhin.html>



# フィッシャー先生の豆知識のお時間



## 160 時間目：「アニサキス」

アニサキスは、本来イルカやクジラの海生哺乳類の寄生虫で、幼虫はオキアミ等の甲殻類やこれらを食べたサバ、サンマ、イカ等の魚介類に中間宿主として寄生し、さらに甲殻類や魚介類を捕食した海生哺乳類に戻るというライフサイクルを送っています。このライフサイクルの途中で、幼虫が寄生した魚介類を人が食べてしまい、食中毒が起こることがあるのです。人の体内に入ったアニサキスは、ほとんどの場合、糞便とともに体外に排出されますが、まれに胃壁に侵入し、激しい腹痛、吐き気や嘔吐を起こすことがあります。これがアニサキスの食中毒です。

では、どうすれば食中毒を予防することができるのでしょうか？

アニサキスの幼虫は魚の内臓に寄生していて、魚が死ぬと内臓から筋肉に移動します。生で魚を食べる場合は、内臓を食べない、新鮮な魚を選び速やかに内臓を取り除くことが大切です。幼虫が寄生した魚の内臓や筋肉には、長さが2~3センチ、幅1ミリ程度の白い糸のような幼虫が丸まっているのが見えることがありますので、目視確認で幼虫を除去することも可能です。

また、効果的なのは冷凍や加熱です。60℃以上の加熱または24時間以上の冷凍で死滅します。また、調理の際、包丁等で虫体に傷をつけば死んでしまうので、魚介類を凍らせて薄切りにするルイベや、細く切ったイカソーメンは、寄生虫の食中毒予防にも効果的な調理法といえるでしょう。

ちなみに、一般的な料理で使用する程度の酢・塩・しょうゆ・わさび等ではアニサキス幼虫が死滅することはありません。

食中毒には十分注意しながら、美味しい魚介類を食べていただきたいと思います。



## 5月のふきとり検査結果

5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
	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

5月は1件の表示不備食品、1件の有毒・有害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 魚介類加工品×1	0	1	0	0
	市場外	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>