



# 食品監視センターだより(第172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。

梅雨も半ば、じめじめとした気候が続いています。今年の宮城県は例年よりもやや遅く梅雨入りし、気温もさほど上昇しませんでした。6月下旬から一気に気温が高くなり、海水温も上昇しました。これにより宮城県では6月29日に「魚介類による腸炎ピブリオ食中毒注意報」が発令されました。この注意報は石巻市渡波の定点海水温の測定により、宮城県外洋の旬平均海水温が19℃を超えると予想された場合に発令されます。

腸炎ピブリオ食中毒が発生しやすいこの時期、魚介類を扱う場合は以下のことに気をつけましょう。

- ① 菌の増殖を防ぐため冷蔵庫や冷凍庫など温度の低い場所で保存しましょう。
- ② 魚介類を調理したまな板や包丁は腸炎ピブリオで汚染されている可能性が高いので、洗剤を用いて洗浄し熱湯等で消毒しましょう。
- ③ 他の食品に触れると汚染する可能性があるため、ラップなどをかけるか、密閉性のある容器を活用しましょう。
- ④ 加熱調理する食品は十分に熱をとおしましょう。

また、この時期は細菌の増殖が活発になり、他の食中毒も多く発生しますので、「菌をつけない、ふやさない、やっつける」の3原則を守り、食中毒を予防しましょう。



## 6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	ブロッコリー(宮城県産)、セロリ(山形県産)、すいか(千葉県産)、レモン(アメリカ産)、バナナ(フィリピン産)、サニーレタス(宮城県産)、ツルムラサキ(宮城県産)、メロン(茨城県産)、レモン(アメリカ産)、オレンジ(アメリカ産)
野菜・果物	防ばい剤	4	0	レモン(アメリカ産)、バナナ(フィリピン産)、レモン(アメリカ産)、オレンジ(アメリカ産)
生食用鮮魚介類(うに)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ最確数	6	0	
ゆでだこ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	3	0	
冷凍ゆでだこ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	1	0	
加熱後摂取冷凍食品(凍結前未加熱)うなぎ蒲焼	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	2	0	
加熱後摂取冷凍食品(加熱後凍結)うなぎ蒲焼	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	4	0	
うなぎ蒲焼	動物用医薬品	6	0	
二枚貝	下痢性貝毒	2	1	ホタテガイ×2(小泉・伊里前湾海域(6月12日採捕分違反)、網走中部海域)
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 流通食品の放射性物質検査について」を参照

URL : <https://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



### 161 時間目：「旬の夏野菜トマト」

盛夏を迎えて家庭菜園やプランターでは、トマトやキュウリなど夏野菜の収穫も真っ盛りではないでしょうか。夏野菜の代表格であるトマトは、南米のアンデス山脈の高原地帯が原産のナス科野菜です。品種改良も進んで果物のような食味のものもありますが、栽培時の水分調整もトマトの甘さに関係します。一般にトマトは水分を少なめにして育てた方が糖度が上がり甘くなるといわれています。

また、トマトとバジルを互いに近くに植えるとトマトの生長促進や病害虫の防除に効果が期待できるといわれています。このような組み合わせの植物のことをコンパニオンプランツ（日本語では「共生植物」や「共栄植物」などと表記）といいます。他の植物の組み合わせもコンパニオンプランツとして紹介されることがありますが、科学的にはまだ解っていることが少ないのが現状です。トマトとバジルの関係ではトマトの生長促進効果など少しずつ解明されつつあります。

暑さで体力が消耗するこの季節、トマトなど旬の夏野菜をたくさん摂って健康に過ごしたいですね。



## 6月のふきとり検査結果

6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	2
	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

6月は2件の表示不備食品、1件の取扱い不良食品、4件の有害・有毒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	有害・有毒食品		
					魚介類	植物	その他
発見・ 指導件数	市場内	1	魚介類×1	1	4	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 022-232-8155 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

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