



食品監視センターだより(第173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。

今年の東北地方の梅雨明けは昨年より4日遅く8月2日ごろと発表され、いよいよ夏本番の季節となりました。気象庁の1か月予報によると、8月5日から～9月4日の期間中、東北地方（太平洋側）の気温は、平年並か高く経過する予報のようです。

高温多湿なこの時期は、食中毒菌にとって増殖に最適な季節です。食中毒が起こりやすい時期になりますから、いつも以上に食品の取り扱いに注意が必要です。

夏はレジャーやイベントでバーベキューなど、屋外で調理する機会が増える季節です。食材が暑さでいたみやすいので、クーラーボックスや保冷剤などを活用して低温で保存しましょう。また、食肉類は食中毒の原因となる細菌などが付着していますが、細菌は熱に弱いので十分に加熱調理するように特に注意してください。

生肉を取り扱ったトングや取り箸にも細菌が付着します。生肉を扱う器具と加熱調理済みの肉を扱う器具は使い分けましょう。

暑さに負けないよう健康管理にも気をつけ、夏の楽しい思い出を作りましょう！

7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	なす（宮城県産）、じゃがいも（千葉県産）、にがうり（茨城県産）、さくらんぼ（山形県産）、ブルーベリー（アメリカ産）、ズッキーニ（宮城県産）、レタス（岩手県産）、とうもろこし（山梨県産）、もも（山梨県産）、しょうが（中国産）
養殖魚	動物用医薬品	4	0	マダイ（三重県産×1、愛媛県産×3）
生食用鮮魚介類	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	1	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	5	0	
岩がき	生菌数、E.coli 最確数、ノロウイルス、TTC	2	0	大分県豊後水道北部、徳島県椿泊湾
真がき	生菌数、E.coli 最確数、ノロウイルス、TTC	1	0	雄勝湾
冷凍食品（無加熱摂取冷凍食品）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	2	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	
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	ホタテガイ×2（根室海峡、小泉・伊里前湾）
野菜・果物	放射性物質検査	15	0	※1
魚		12	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



162 時間目：「何の仲間？フジツボ」

みなさんはフジツボをご存知でしょうか。海の岩場などにびっしりとくっついている富士山のような形をした生き物です。このフジツボですが、いったい何の仲間なのでしょう。外見から貝類の仲間だと思われがちですが、実はエビやカニといった甲殻類の仲間なのです。岩などに付着して動かずに生活するフジツボは、エビやカニの仲間のように思えません。しかし、心化直後はノープリウス幼生という他の甲殻類と同じ形態をとり、海中を泳いでいます。また、エビやカニのように脱皮を繰り返しながら成長し、成体になってからも殻の中で脱皮をしています。フジツボは甲殻類の中でも蔓脚類（まんきゃくゐ）というグループに属していますが、これは殻の中に植物の蔓（つる）のような脚を持っていることが由来です。この脚を殻のすき間から出して、プランクトンなどのエサを食べています。

ところで、フジツボはよく目にする海岸だけではなく、深海にも生息しています。また、岩場のほかに、クジラの皮膚やウミガメの甲羅などの動植物、テトラポットや船底などの人工物といった様々な場所に付着します。そのため、発電所の冷却水の取水口に大量に付着して発電の妨げとなったり、二枚貝の養殖において貝の表面に付着して生育に悪影響を及ぼすなどフジツボによる被害も生じています。一方、国内の一部の地域ではフジツボは食用とされており、近年では大型のミネフジツボなどが高級食材として流通しています。味は同じ甲殻類のエビやカニに似ているといった意見が多いようですが、みなさんもぜひ実際にフジツボを召し上がって味を確かめてみてはいかがでしょうか。



7月のふきとり検査結果

7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	2
	大腸菌群	24	7
	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/100cm²
大腸菌群 1,000個未満/100cm²
腸炎ビブリオ 陰性



違反・不良食品指導状況

7月は1件の取扱い不良食品、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	0	1	野菜加工品×1	1	魚介類×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

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