



食品監視センターだより(第176号)



こんにちは。こちらは仙台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。

いつの間にか、めっきり日が短くなり、朝晩の寒さに冬が近づいていると感じます。これからの季節は、何といても鍋料理ですね、市場にも「タラ」や「アンコウ」、「カキ」などお鍋に欠かせない魚介類の入荷が増えてきています。

さて、仙台市内においては夏の終わりからノロウイルス等を原因とする感染性胃腸炎が例年に比べて多く発生しています。また、例年11月からはノロウイルスの本格的な流行期になり、12月～1月にピークを迎えます。ノロウイルスの感染予防・食中毒対策として、次亜塩素酸ナトリウム（塩素系漂白剤等）による消毒やトイレのあとの入念な手洗いを心がけましょう。手洗いは、ハンドソープによるもみ洗いと、十分に流水で流すことを“2回”繰り返すのが効果的。きれいに手を洗って、美味しい鍋料理で身体を温め、元気に冬を乗り切りたいですね。



10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	さつまいも（茨城県産）、れんこん（茨城県産）、柿（奈良県産）、いちじく（宮城県産）、みかん（熊本県産）、里芋（宮城県産）、ミニトマト（茨城県産）、じゃがいも（千葉県産）、栗（茨城県産）、りんご（岩手県産）
生かき	生菌数、E.coli 最確数、腸炎ビブリオ最確数、ノロウイルス	5	1	荻浜湾×2、松島湾、石巻湾中央部、石巻湾西部
養殖魚	動物用医薬品	4	1	カンパチ（鹿児島県産）、ブリ（愛媛県産）、マダイ（三重県、愛媛県産）
魚すり身	不揮発性アミン類(ヒスタミン等)	4	検査中	
魚介加工品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	5	0	
ゆでがに	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	2	0	
冷凍ゆでがに		1	0	
そうざい(ゆでがに)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	1	0	
冷凍ゆでだこ		1	0	
ゆでだこ		2	0	
そうざい	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	5	0	
野菜・果物	放射性物質検査	10	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>



10月のふきとり検査結果

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

ふきとり検体	検査項目	検体数	検査結果	目標達成検体数
まぐろ体表	生菌数	24	(10万個未満/100cm ²): 21 (10万~100万個未満/100cm ²): 3	21
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 11 (1,000~1万個未満/100cm ²): 7 (1万個以上/100cm ²): 6	11
	腸炎ビブリオ	39	陰性: 39	39



165 時間目：「ノロウイルス自主検査海域の変更」

ノロウイルス食中毒は冬に多く発生しますが、人から排出されたノロウイルスが下水道を通じて海に流れ、かきを取り込んでしまう場合があります。そこで宮城県漁業協同組合は、生食用かきを安全に供給するためにノロウイルス自主検査を行い、ノロウイルスが陽性となった場合は生食用かきの出荷を自粛しています。平成 28 年度までの自主検査海域は、

生食用かきの採取海域区分（小分類）と同じ 11 海域でしたが、平成 29 年度から 14 海域に変更となりました。志津川湾が伊里前湾と志津川湾に、萩浜湾が萩浜湾と石巻東部に、石巻湾中央部が万石浦と石巻湾中央部に細分化されました。

ノロウイルス自主検査海域は 14 海域に変更となりましたが、生食用かきに表示する「生食用かきの採取海域区分（小分類）」は、従来の 11 海域のまま変更ありません。

生食用かきの採取海域区分（小分類）



平成 29 年度ノロウイルス自主検査海域



宮城県漁業協同組合 HP より

違反・不良食品指導状況

10月には収去検査において2件の規格基準違反があり、関係自治体への通報（調査依頼）等の対応を行いました。また、2件の表示不備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	規格基準違反食品	有毒・有害食品				
				魚介類	植物	その他		
発見・指導件数	市場内	1	—	2	• 生食用かき ¹⁾ • 養殖魚(カンパチ) ²⁾	0	0	0
	市場外	1	魚介類加工品×1	0	—	0	0	0

- 1) 出荷者を所轄する自治体（宮城県）へ通報。当該品と同一ロット品は回収指導。
- 2) 出荷者を所轄する自治体（鹿児島県）へ通報。

◇◇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>