



# 食品監視センターだより(第177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。  
12月に入り、早いもので今年も残り1ヶ月となりました。市場内は年末やお正月に向け、フグやアンコウ、そしておせち料理の食材などが多くなってきています。

いよいよ本格的に冬が到来します。気温が下がり肌寒くなってくことで、温かい食べ物が恋しくなる季節でもありますね。特に寒い冬は、ご自宅で鍋などを囲む機会が多くなってくのではないのでしょうか。牡蠣など鍋物に加熱を要する食材を入れる場合は、中心部までしっかりと熱を通してから食べるようお願いいたします。体調を崩しやすい時期ですので、食中毒に留意し、元気に新しい年を迎えましょう。



## 11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	春菊(宮城県産)、白菜(宮城県産)、ラフランス梨(山形県産)、せり(宮城県産)、生姜(中国産)、だいこん(千葉県産)、オレンジ(オーストラリア産)×2、グレープフルーツ(メキシコ産)、バナナ(フィリピン産)
野菜・果物	防ばい剤	4	0	オレンジ(オーストラリア産)×2、グレープフルーツ(メキシコ産)、バナナ(フィリピン産)
生かき	生菌数、E.coli 最確数、ノロウイルス	5	検査中	女川湾、石巻湾中央部、石巻湾西部×2、宮城県海域
かすのこ	漂白剤(過酸化水素)	3	0	
魚介加工品(魚卵)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ、発色剤(亜硝酸根)、合成着色料	5	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	1	0	
冷凍ゆでがに	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	2	0	
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	
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>



## 11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/100cm<sup>2</sup>

大腸菌群 1,000個未満/100cm<sup>2</sup>

11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	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 <sup>2</sup> ): 22 (10万~100万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 2	22
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm <sup>2</sup> ): 6 (1,000~1万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 12 (1万個以上/100cm <sup>2</sup> ): 6	6



166 時間目：「大規模食中毒について」

今年 10 月仙台市内で、過去 10 年間で最多となる患者数 200 人を超える食中毒事件が発生しました。国では患者数が 500 人以上発生した場合（死者や重篤な患者が発生した事例を除く）を大規模食中毒として扱っていますが、大規模食中毒は毎年発生しており、一度に大量に提供される弁当や給食が主な原因食品となっており、1,000 人を超えることも珍しくありません。なお、この 10 年間で最も多い患者数は 2,035 人ですが、過去には 10,000 人を超えた事例もありました。ウイルスによる事例は病因物質として一番多くなっていますが、食中毒全般では上位となっていないウエルシュ菌やサルモネラ菌属による事例も多く発生しています。また、腸炎ビブリオや黄色ブドウ球菌による事例も見られています。

全国における大規模食中毒の発生状況(平成 19~28 年)

●発生件数

年	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	計
件数	5	1	2	4	3	2	2	4	2	2	27

●発生規模

患者数	500人以上	1,000人以上	1,500人以上	2,000人以上
件数	19	6	1	1

●原因別発生状況

原因施設	仕出屋	社会福祉施設、学校等	旅館	飲食店	製造所		販売店
原因食品	弁当	給食	旅館の食事	飲食店の食事	魚介類加工品	穀物加工品	野菜
件数	14	6	2	2	1	1	1

●病因物質別発生状況

病因物質	ノロウイルス、サポウイルス	ウエルシュ菌	サルモネラ菌属	病原大腸菌	腸炎ビブリオ	黄色ブドウ球菌	カンピロバクター
件数	12	5	4	3	1	1	1

ところで、今年には和歌山県や東京都で発生したノロウイルスによる集団食中毒の共通食品が「焼きのり（キザミのり）」であったことがメディアで頻繁に報道されました。大規模食中毒は 1 件発生するだけで社会に大きな影響を及ぼします。

違反・不良食品等指導状況

11 月は、3 件の取り扱い不良食品・指導対象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		取り扱い不良食品 ・指導対象食品	有毒・有害食品		
					魚介類	植物	その他
発見・ 指導件数	市場内	0	—	3 生食用鮮魚介類×2 魚介類×1	0	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>