



食品監視センターだより(第179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。

2月に入り、暦の上では立春となりますが、大変寒い日が続いています。

仙台市内では感染性胃腸炎の発生報告件数が増加しており、この時期の感染性胃腸炎のうち多くはノロウイルスによるものと推測されています。感染性胃腸炎の流行は、ノロウイルスによる食中毒発生にも繋がります。

ノロウイルス食中毒の予防対策としては、特に食事や調理の前、トイレの後など、こまめな手洗いを徹底し、食品は十分に加熱(85~90℃で90秒間以上になるように)しましょう。また、十分な睡眠や休息を心がけ、体調がすぐれない時は早めに受診するなど、体調管理にも気を配り、ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒を予防しましょう。



1月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	産地・採取海域等
野菜・果物	残留農薬	10	0	ピーマン(高知県産)、長芋(岩手県産)、いんげん(オマーン産)、レモン(広島県産)、みかん(静岡県産)、なす(高知県産)、グリーンリーフレタス(愛知県産)、ゆき菜(宮城県産)、キウイフルーツ(愛媛県産)、いよかん(愛媛県産)
落花生	総アフラトキシン	3	0	原産国：中国
生かき	生菌数、E.coli 最確数、ノロウイルス	10	0	志津川湾、松島湾、荻浜湾、石巻湾西部、宮城県海域
養殖魚	動物用医薬品	4	検査中	カンパチ(鹿児島県産)、マダイ(愛媛県産、三重県産)
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>



1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

1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	目標値達成検体数
まぐろ体表	生菌数	24	(10万個未満/100cm ²): 24	24
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 19 (1,000個以上1万個未満/100cm ²): 5	19



フィッシャー先生の豆知識のお時間

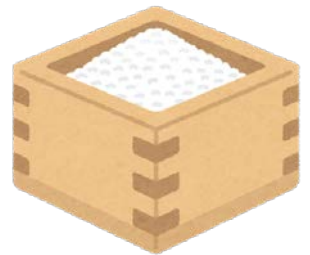


168 時間目 : 「お米の等級と食味ランキング」

お米は収穫された後、農産物検査法という法律に基づき、全国で統一された規格により、品位、産地品種銘柄、年産などの証明が行われています。これにより年産（〇〇年産）、産地（〇〇県産）、銘柄（コシヒカリ等）、等級（1等～3等）が証明され、消費者がお米を購入する際の重要な判断材料となっています。

一方で、一般財団法人日本穀物検定協会が実施している食味ランキング試験というものがあります。こちらは、炊飯した白飯の食味官能試験によって評価され、昭和46年産米から全国規模の代表的な産地品種について毎年実施されており、その結果は「米の食味ランキング」として発表されています。「特A」などといった言葉を聞いたことがある方もいるのではないのでしょうか？食味試験のランクは、複数産地のコシヒカリのブレンド米を基準米とし、これと比較しておおむね同等のものを「A」、基準米よりも特に良好なものを「特A」とし、全部で5段階の評価が行われています。例年、その年に収穫されたお米が出揃う11月から試験・審査が行われ、翌年2月頃に結果が発表されています。

農林水産省の報告によると、お米の1人当たりの年間消費量は、昭和37年度をピークに減少傾向にあり、主食用米の全国ベースでの需要量は毎年8万トンずつ減少しています。お米の等級や近々発表される食味ランキングを参考にしながら、お気に入りのお米を見つけてみてはいかがでしょうか？



違反・不良食品等指導状況

1月は取扱い不良食品について1食品の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	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>