



# 食品監視センターだより(第180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。

3月を迎えて市場へ入荷する商品にも、みずみずしい味と香りの柑橘類やいちごなど季節感を感じるものが増えてきました。水産物でこの季節の代表はホンマス。溪流に棲むヤマメが海に下って大きく成長し、桜の咲く頃に美しい銀色の姿で戻ってくるもので、サクラマスとも呼ばれます。

さて、さきの冬季オリンピックでは仙台出身の羽生選手をはじめ日本人選手の活躍に大いに沸きましたが、来る2020年の東京オリンピック・パラリンピックへの準備も様々な方面で進められています。

食品衛生の分野も例外ではなく、現在、国においては食品衛生法を大幅に改正し、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を食品事業者に義務付ける準備が進められています。仙台市では平成18年以来、いわゆる地域版HACCPである仙台市食品衛生自主管理評価制度をつかって、市域事業者のHACCPの考え方による衛生管理への取組みを推進してきました。今後の新制度においてもこれまでの経験を生かしながら、事業者がスムーズに対処できるよう指導、助言していくこととしています。



## 2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	20	1 ※1	スナップエンドウ(熊本県産)、ブロッコリー(熊本県産)、ぼんかん(和歌山県産)、ロメインレタス(茨城県産)、菜の花(香川県産)、金柑(宮崎県産)、ネーブルオレンジ(アメリカ産)、グレープフルーツ(イスラエル産)、スウィーティ(イスラエル産)、メロゴールド(アメリカ産)、小松菜(宮城県産)、かぶ(千葉県産)、きゅうり(高知県産)、山うど(秋田県産)、ほうれんそう(宮城県産)、トマト(栃木県産)、じゃがいも(北海道産)、にんじん(茨城県産)、りんご(青森県産)、アボカド(メキシコ産)
野菜・果物	防ばい剤	4	0	ネーブルオレンジ(アメリカ産)、グレープフルーツ(イスラエル産)、スウィーティ(イスラエル産)、メロゴールド(アメリカ産)
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	ホタテガイ(根室海峡)
生かき	生菌数、E.coli 最確数、ノロウイルス	15	1 ※2	志津川湾、女川湾、荻浜湾、石巻湾中央部、石巻湾西部、宮城県海域
鯨ベーコン・魚肉ソーセージ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、保存料(ソルビン酸)、発色剤(亜硝酸根)、合成着色料	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	
野菜・果物	放射性物質検査	8	0	※3
魚		8	0	

※1 2月20日収去のほうれんそう(宮城県産)について、下記の違反がありました。

食品衛生法第11条第3項違反(成分規格不適合)…プロチオホス0.05ppm検出(基準値:0.01ppm)

当該違反については関係流通先の調査及び回収指示を行うとともに、出荷元を管轄する自治体に通報しました。

※2 2月13日に収去検査を行った5検体のうち1検体がノロウイルス陽性でした。採取海域:荻浜湾

※3 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



169 時間目：「宇宙食」

はるか上空で地球を周回中の国際宇宙ステーション（ISS）では、現在も金井宇宙飛行士ら各国のクルーが活動中ですが、ISS 搭乗クルーが宇宙滞在中に食べる宇宙食は、地上の食品よりも厳しい条件が求められます。

衛生面において優れていることは勿論、宇宙飛行士の健康維持に必要な栄養を含んでいること、常温で長期保存が可能であること、調理設備の限られた環境で食べられること、微小重力環境で飛散しないことが、宇宙食の主な条件です。

このような条件を満たした宇宙食には、水を加えて食べるフリーズドライのご飯や粉末飲料、レトルト食品や缶詰、クッキーやドライフルーツなどがあります。この中には宇宙日本食として認証された食品として、赤飯、しょうゆラーメン、わかめスープ、緑茶、羊羹、黒飴などがあります。



市販されている宇宙食もあるので、試してみたいはいかがでしょうか？



## 2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>

2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 <sup>2</sup> ) : 23 (10 万個以上 100 万個未満/100cm <sup>2</sup> ) : 1	23
	大腸菌群	24	(1,000 個未満/100cm <sup>2</sup> ) : 16 (1,000 個以上 1 万個未満/100cm <sup>2</sup> ) : 7 (1 万個以上/100cm <sup>2</sup> ) : 1	16



## 違反・不良食品等指導状況

2月は取扱い不良食品について 2 件の改善（魚介類の有毒部位の除去）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	—	2	魚介類×2	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>