



食品監視センターだより(第181号)



こんにちは。こちらは食の安全を守る食品監視センターです。
 日差しも暖かくなり、春の訪れを感じるようになりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか？
 新しい環境でのスタートを切った方も多いかと思いますが、当センターでも4月から新体制で中央卸売市場の監視、指導を行っております。
 さて、旬の食べ物である山菜の入荷が場内でもよく見られるようになってきました。天ぷら、酢味噌和えといった料理を楽しむことで、春の訪れをいっそう感じる事が出来そうです。
 自分で山菜採りをする場合は注意が必要です。誤って有毒な野草を採って食べることにより、毎年のように食中毒が発生しています。一つ一つよく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。不明な野草は採らない、食べない、人にあげない（売らない）ことが大事です。



3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
二枚貝	麻痺性貝毒	2	1 ※1	カキ（石巻湾中央部、松島湾）
野菜・果物	放射性物質検査	8	0	※2
魚		4	0	

- ※1 3月13日収去のカキ（石巻湾中央部）について、下記の違反がありました。
 食品衛生法第6条第2号違反…麻痺性貝毒 4.9MU/g 検出（規制値：4MU/g）
 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 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



3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

3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): 22 (1,000個以上1万個未満/100cm ²): 1 (1万個以上/100cm ²): 1	22



フィッシャー先生の豆知識のお時間



170 時間目 : つるむらさきについて

つるむらさきは、アジアの熱帯地方原産の野菜で、日本には江戸時代に伝わったといわれています。独特の風味をもち、カルシウム、ビタミン C、βカロテンが豊富に含まれ、整腸作用やコレステロールの低下も期待できるという報告もあり、近年注目されています。独特の粘りは胃壁の保護や強化、免疫強化などの効果に期待できると言われています。

このつるむらさき、宮城県では作付面積が全国 3 位、出荷量は全国 1 位となるなど、栽培が盛んです。市町村別では、県内における出荷量は蔵王町がトップで、栽培はハウス、露地の両方で可能ですが、蔵王地区ではハウス栽培が中心で、5 月下旬から 11 月中旬まで収穫しています。

つるむらさきは他の野菜に比べ比較的病害に強く、虫害も少ない特性をもっており、おひたしなどの簡単な調理法で食べられることから消費者から人気の高い野菜です。宮城の特産の一つであるつるむらさきをぜひ、食べてみてはいかがでしょうか？



違反・不良食品指導状況

3月は表示不備食品 1 件、有毒・有害食品 1 件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	1	魚介類加工品×1	0	—	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 022-232-8134 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>