



食品監視センターだより(第182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。

あつという間に桜が散り、若葉の緑が目映える季節となりました。過ごしやすい気温となり、今後行楽地へお出かけの方も多いかと思えます。

潮干狩りに行かれるという方にぜひ覚えておいていただきたいのが貝毒による食中毒です。二枚貝は、エサとなるプランクトンの影響で毒を持つ場合があります。日本では麻痺性貝毒と下痢性貝毒による食中毒が過去に起きています。貝毒の発生時期は海域によって異なり、宮城県では、麻痺性貝毒は2月初旬から5月下旬にかけて、下痢性貝毒は6月から8月にかけて発生する傾向にあります。

市場流通する貝については、生産地において定期的に貝毒検査が実施されていますが、管理されていない海域での潮干狩りや海水浴で自ら採取した貝などは注意が必要です。貝毒は熱に強いため、家庭で加熱調理しても無毒にはなりません。潮干狩りなどで二枚貝(ムラサキガイ、アサリ、カキなど)を採取した際は該当する自治体のホームページで貝毒情報をご確認ください。なお、食品監視センターHPでも出荷規制されている海域について貝毒情報を公開しておりますのでぜひご覧ください。



4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	葱(埼玉県産)、白いぼ胡瓜(宮城県産)、もういっこ苺(宮城県産)、南瓜(ニュージーランド産)、アスパラガス(山形県産)、小松菜(茨城県産)、河内晩柑(熊本県産)、茄子(高知県産)、キャベツ(中国産)、レッドグローブ(チリ産)
野菜水煮	漂白剤	4	0	れんこん水煮、たけのこ水煮、酢蓮根
そうざい	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	5	0	
養殖魚	動物用医薬品	4	0	マダイ(三重県、愛媛県、熊本県)カンパチ(鹿児島県)
魚介加工品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	3	0	
魚介加工品(塩辛)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ、塩分濃度	10	0	
二枚貝	麻痺性貝毒	2	1 ※1	カキ(気仙沼湾、女川湾)
野菜・果物	放射性物質検査	10	0	※2
魚		8	0	

※1 4月24日収去のカキ(気仙沼湾)について、麻痺性貝毒規制値超過(食品衛生法第6条第2号違反)当該違反品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、出荷元を管轄する宮城県に通報。

※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>



4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

4 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) : 12 (1,000 個以上 1 万個未満/100cm ²) : 10 (1 万個以上/100cm ²) : 2	12



フィッシャー先生の豆知識のお時間



171 時間目 : 交雑フグに注意!!

「フグは食いたし命は惜しし」という言葉が示すように、フグは美味な食材である一方で、適切な処理がなされていないフグを食べると、最悪の場合死に至ることもあります。フグ毒の正体はテトロドトキシンという物質で、神経に作用し手足の痺れや呼吸麻痺を引き起こします。テトロドトキシンを蓄積する部位はフグの種類によって異なります。食品衛生法では食用可能なフグの種類と部位が定められており、それ以外の種・部位の販売や、有毒部位を除去していないフグを一般消費者に販売することは認められていません。フグの流通においては種類の特定が大前提となります。

しかし近年、太平洋側で種類の判別が困難なフグが大量に漁獲される事例が報告されるようになりました。調査の結果、これらのフグはゴマフグとショウサイフグが自然交雑して生まれた雑種のフグであることが判明しています。交雑が進んだ背景には海水温上昇による2種の生息域の重複等が推測されています。

交雑フグについては科学的な知見が十分蓄積されておらず、有毒部位も未だ特定されていません。両親である2種とは異なる部位に毒を蓄積している可能性も否定できないことから、仙台市中央卸売市場においても交雑フグと思しきフグは販売せず、確実に排除するよう監視と指導をおこなっています。



違反・不良食品指導状況

4 月は表示不備食品 1 件の改善指導及び有毒魚介類 1 件の回収等を指示しました。

	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	生食用鮮魚介類×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>