



食品監視センターだより(第183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。

市場では、カツオやトビウオなどの旬の魚やメロンやサクランボの入荷も多くなり、季節の移ろいを感じます。気温も上がり、通り抜ける風に夏の気配を感じるようになってきました。

高温になり湿気が多いこの時期は、食中毒菌も含めて細菌が活動しやすい季節です。細菌性食中毒の発生は夏にかけてピークとなります。

食中毒の予防の基本は「菌をつけない」「菌を増やさない」「菌をやっつける」です。

なお、仙台市HPでは、食中毒情報として、各食中毒菌の詳しい予防方法が掲載されています。ぜひご覧ください。



5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 | スナックエンドウ（宮城県産）、ふき（宮城県産）、アンデスメロン（熊本県産）、蚕豆（千葉県産）、キウイフルーツ（ニュージーランド産）、香菜（茨城県産）、トマト（宮城県産）、オクラ（タイ産）、桜桃（アメリカ産）、アーリーレッド（ニュージーランド産） |
| 魚介加工品 （しらす、小女子） | 生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、合成着色料 | 4 | 0 | |
| 魚介加工品 （刺身同等品） | 生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数 | 3 | 0 | |
| 生食用鮮魚介類 | 生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数 | 2 | 0 | |
| 冷凍食品 （生食用冷凍鮮魚介類） | 生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数 | 1 | 0 | |
| 生食用鮮魚介類 （うに） | 生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数 | 5 | 0 | |
| 魚肉ねり製品 | 生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、保存料（ソルビン酸）、合成着色料 | 7 | 0 | |
| 二枚貝 | 下痢性貝毒 | 2 | 0 | ホタテガイ×2（岩手県山田湾海域、陸奥湾東部海域） |
| 野菜・果物 | 放射性物質検査 | 15 | 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>



5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

腸炎ビブリオ 陰性

5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): 23 (10万~100万個未満/100cm ²): 1 | 23 |
| | 大腸菌群 | 24 | (1,000個未満/100cm ²): 13 (1,000個以上1万個未満/100cm ²): 8 (1万個以上/100cm ²): 3 | 13 |
| | 腸炎ビブリオ | 35 | 陰性: 35 | 35 |



フィッシャー先生の豆知識のお時間



172 時間目 : 腸炎ビブリオ

腸炎ビブリオは海水中に存在する細菌で、海水温が20℃以上になると活発に活動し、この時期に獲れた海産の魚や貝類に付着していることがあります。

この菌は増殖速度が速く、特に3%前後の食塩を含む食品中でよく増殖する特徴があり、お刺身や漬物などの食品が汚染された場合、激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐を主な症状とする食中毒を引き起こします。

このため、夏場の魚介類の取り扱いには注意が必要です。腸炎ビブリオ食中毒の予防法としては、魚介類を真水で洗う、室温で放置せず10℃以下で低温管理（お刺身は可能な限り4℃以下）する、十分に加熱する、二次汚染を防ぐために調理器具を洗浄消毒するといったことが挙げられます。

宮城県では、石巻市渡波の定点海水温の測定により、宮城県外洋の旬平均海水温が19℃を超えると予想される時点の4~5日前に、「魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報」が発令されます。

昨年度は6月29日に発令され、10月24日に解除されました。今年度も、発令中は特に魚介類の取り扱いに注意して、食中毒を予防しましょう。



違反・不良食品指導状況

5月は表示不備食品2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 | 2 | 生食用鮮魚介類×2 | 0 | 0 | 0 |
| | 市場外 | 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>