



# 食品監視センターだより(第184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。

梅雨と夏の合間の、天気や気候の変化が大きい季節となりました。気候の変化で体調を崩さないように夏に向けて健康的な体作りをしていきましょう。

さて、平成30年6月13日に食品衛生法の一部を改正する法律が公布されました。15年ぶりの大改正となりましたが、改正内容の一つとして、原則として全ての事業者には、HACCPに沿った衛生管理の実施を、約2年後(＋経過措置1年)を目途に求めることとなりました。改正内容の詳細は、これから徐々に示される予定ですが、食品事業者は、自社の取扱う食品にあった衛生管理の手順を作成し、実際に取り組んでいることを記録に残すなど「見える化」していくことが求められます。

2020年東京オリンピック・パラリンピックを控えて食の安全の世界でもHACCPなど国際標準化が進みそうです。

HACCPについて気になった方は、厚生労働省HPなどで情報を確認してみてください。改正の内容については以下のURLから見るすることができます。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/O000197196.html>(厚生労働省HP)



## 6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	カリフラワー(茨城県産)、セロリ(茨城県産)、すいか(千葉県産)、レモン(アメリカ産)、オレンジ(アメリカ産)、ツルムラサキ(宮城県産)、にら(宮城県産)、さくらんぼ(山形県産)、オレンジ(アメリカ産)、バナナ(フィリピン産)
野菜・果物	防ばい剤	4	0	レモン(アメリカ産)、オレンジ(アメリカ産)、オレンジ(アメリカ産)、バナナ(フィリピン産)
生食用鮮魚介類(うに)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ最確数	6	0	
ゆでだこ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	4	0	
冷凍ゆでだこ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	2	0	
加熱後摂取冷凍食品(凍結前未加熱)うなぎ蒲焼	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	3	0	
加熱後摂取冷凍食品(加熱後凍結)うなぎ蒲焼	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	2	0	
うなぎ蒲焼	動物用医薬品	5	0	
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	ホタテガイ×2(宗谷北部海域、岩手県山田湾海域)
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>



## 6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>

腸炎ビブリオ 陰性

6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> ): 22 (10万~100万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 2	22
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm <sup>2</sup> ): 18 (1,000個~1万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 3 (1万個以上/100cm <sup>2</sup> ): 3	18
	腸炎ビブリオ	50	陰性: 49 陽性: 1	49



## フィッシャー先生の豆知識のお時間



173時間目 : すもも

すももは初夏から夏が旬の果物です。果樹栽培されているすももは大きく分けて中国原産の日本すもも（プラム）と、ヨーロッパコーカサス原産の西洋すもも（プルーン）に分類され、それぞれ色や味わいが異なります。

日本古来のすももは酸味が比較的強く、昔はあまり生で食べてはいませんでした。酸っぱいももということからすももと名付けられたとも言われています。

昔は生食用の果実として日本ではなかなか馴染みのなかったすももは明治時代の初めにアメリカに渡ってから高く評価され、アメリカで世界各国のすももと日本産のすももとの雑種が数多く生み出されました。これらの品種がプラムと名前を変えて日本へ再上陸することによって日本でも注目されるようになったそうです。

日本すももは主に生食用として栽培され、西洋すももは生食用のほか乾燥用やジャム、コンポートなど加工用としても栽培されています。

すももには酸やミネラル、良質の食物繊維、ペクチンが多く含まれ、疲労回復効果があると言われています。これからは旬のすももを食べて、夏を乗り切りましょう！



## 違反・不良食品指導状況

6月は表示不備食品7件、取扱い不良食品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	3 生食用鮮魚介類×3	2 生かき×2	0	0	0
	市場外	4 魚介類加工品×2 無加熱摂取冷凍食品×1 生食用冷凍鮮魚介類×1	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>