



# 食品監視センターだより(第185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。

夏本番、蒸し暑い毎日が続いていますね。この暑さで夏バテ、熱中症等にならないよう、体調管理に十分注意しましょう。そして、もう一つ注意が必要なのは食品の管理。この蒸し暑さは、食中毒の原因となる細菌にとっては、増殖に最適な気候なのです。

厚生労働省の統計では、家庭での食中毒発生病数は全体の1割程度ですが、実際にはもっと多く発生していると推測され、家庭でも食中毒予防対策を実践していくことが必要です。ポイントは、食中毒の原因菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」こと。

食品を購入したときは寄り道をしないでまっすぐ家に帰り、帰ったら食品はすぐに冷蔵庫に入れ、食中毒の原因菌を増やさないようにしましょう。下処理の際は、食中毒菌を加熱しないで食べる野菜などにつけないよう、包丁やまな板は肉用、魚用、野菜用と別々に分け、使用後は十分洗浄した後に熱湯をかけて殺菌します。調理の際は、食品を中心部まで十分に加熱して、食中毒原因菌をやっつけます。そして、調理前、食事前など、手洗いをしっかりすることも忘れてはいけません。体調管理、食品の管理を徹底し、この暑い夏を乗り切りましょう！

家庭でできる食中毒予防対策については、厚生労働省のHPもご覧ください。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryou/shokuhin/syokuchu/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/index.html)

(厚生労働省HP)



## 7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	モロヘイヤ(宮城県産)、ズッキーニ(宮城県産)、とうもろこし(茨城県産)、もも(山梨県産)、ブルーベリー(アメリカ産)、胡瓜(宮城県産)、レイシ(群馬県産)、大葉(愛知県産)、ソルダム(山梨県産)、パイナップル(フィリピン産)
養殖魚	動物用医薬品	4	0	マダイ(三重県産、愛媛県産、熊本県産)、カンパチ(鹿児島県産)
生食用鮮魚介類(うに)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	6	0	
岩がき	生菌数、E.coli 最確数、ノロウイルス、TTC	4	0	新潟県聖籠水域、大分県豊後灘、秋田県男鹿脇本×2
冷凍食品(無加熱摂取冷凍食品)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	1	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	
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	
魚介類	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	1	0	
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	ホタテガイ×2(津軽海峡東部海域、陸奥湾東部海域)
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	ホタテガイ×2(女川湾・牡鹿半島東部、小泉・伊里前湾)
野菜・果物	放射性物質検査	15	0	※1
魚		12	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>



## 7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

7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 (10万~100万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 1	23
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm <sup>2</sup> ): 4 (1,000個~1万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 7 (1万個以上/100cm <sup>2</sup> ): 13	4
	腸炎ビブリオ	50	陰性: 50	50



## フィッシャー先生の豆知識のお時間



### 174 時間目 : みょうが

みょうがは日本を含む東アジア原産の多年草で、しょうがの仲間です。

特有の香りとおほのかな苦みがあり、薬味として使われることが多い野菜ですが、この香りはアルファピネンという精油成分によるものです。発汗、呼吸、血液の循環などの機能を促す作用や、胃液の分泌を活発にする作用もあり、夏バテなどの食欲減退にも効果があるとされています。

夏から秋にかけてが旬で、夏バテにも効果があり、これからの季節にぴったりですが、「みょうがを食べると物忘れがひどくなる」との言い伝えを聞いたことはありませんか？

これはお釈迦様の弟子の一人に、とても物覚えが悪い人物がいて、自分の名前すら忘れてしまうので、名札（これを「名荷」といいます。）を首にかけていたそうです。その弟子が亡くなり、埋葬した場所から生えてきた植物を「茗荷」と名付けたことから、みょうがを食べると物忘れをするという由来になったという話です。

みょうがを食べても物忘れすることはありませんので、安心して食べましょう。



## 違反・不良食品指導状況

7月は表示不備及び取扱い不良食品はありませんでした。

◇◇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>