



食品監視センターだより(第186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。

今年の夏は暑い日が続き、仙台市において観測史上最高気温となる37.3℃を記録しましたが、9月に入り、朝晩はだいぶ過ごしやすい季節になってきました。仙台市中央卸売市場にもさんまや柿、栗など秋を代表する旬の食材が増えてきました。

秋の味覚を楽しむため、キノコ狩りを計画している方もいるのではないのでしょうか？楽しい行楽ではありますが、毎年、毒キノコによる食中毒が発生しています。食用のキノコと間違えやすい毒キノコもありますので、食用と確実に判断できない場合は、『採らない』『食べない』『人にあげない』よう注意しましょう。万が一、毒キノコを食べてしまった場合は、すぐに医師の診察を受けてください。

キノコについては、仙台市のHPでもキノコに関する情報を掲載しておりますので是非ご覧ください。

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/dokukinoko.html>



8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	つるむらさき（宮城県産）、梨（福島県産）、にんにく（中国産）、アボカド（メキシコ産）、マンゴー（メキシコ産）、枝豆（宮城県産）、みょうが（高知県産）、じゃがいも（北海道産）、デラウエア（山形県産）、パプリカ（韓国産）
近海魚	総水銀	5	0	マガレイ（宮城県沖産）、イシモチ（宮城県沖産）、マアジ（宮城県沖産）、チダイ（宮城県沖産）、ホウボウ（宮城県沖産）
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	3	1 ※1	
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	
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（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	4	0	
魚介加工品（魚卵）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、発色剤（亜硝酸根）、合成着色料	6	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	
野菜・果物	放射性物質検査	15	0	※2
魚		12	0	

※1 8月21日収去の生食用冷凍鮮魚介類について、下記の違反がありました。

食品衛生法第11条第2項違反…生菌数360,000個/g検出（基準値：100,000個/g以下）

当該違反品については回収指示を行うとともに、製造所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>



8月のふきとり検査結果

8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。

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

腸炎ピブリオ 陰性

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 (10万~100万個未満/100cm ²): 0	24
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 13 (1,000個~1万個未満/100cm ²): 8 (1万個以上/100cm ²): 3	13
	腸炎ピブリオ	50	陰性: 50	50



フィッシャー先生の豆知識のお時間



175時間目：食品衛生法が新しくなりました

今年6月に食品衛生法が改正されました。主な改正点の施行はまだ2年余り先になりますが、今回は食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、15年ぶりの大幅な改正となりました。主な改正内容として、①広域食中毒への対策強化、②HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理を制度化、いわゆる「健康食品」による健康被害対策として③特別の注意を要する成分を含む食品による健康被害情報の届出制度の創設、④食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とする制度（ポジティブリスト制度）の導入、⑤営業許可制度の見直し、⑥食品リコール情報の報告制度の導入などが盛り込まれています。

このうち食品事業者にとって今後対応を迫られるのがHACCPに沿った衛生管理です。原則、小規模な飲食店を含む全ての食品事業者が対象となりますが、自社の扱う食品について衛生管理計画を定め、その実施状況を日々記録することが求められます。消費者側にとっては、お店側がHACCPに沿ってポイントをおさえた衛生管理を行うことで、より安全な食品を購入できること、また、食品に対する信頼性向上といったメリットがあります。

食品リコール情報の報告制度の導入については、事業者が食品の自主回収（リコール）を行う場合、行政へ届出することを義務付けるものです。これまで食品リコール情報は、仙台市も含めて自治体ごとに条例等により制度が設けられ、それぞれの自治体のホームページで情報を確認することができましたが、改正法の施行後は、厚生労働省が食品リコール情報を一元管理して公表する制度となります。これにより、食品リコール情報の入手が容易になることが期待されます。

食品衛生法の改正についての詳しい内容をお知りになりたい方は厚生労働省ホームページをご確認下さい。
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>（厚生労働省 HP）



違反・不良食品指導状況

8月は収去検査において1件の規格基準違反があり、回収指示及び関係自治体への通報等の対応を行いました。また、表示不備食品3件の改善を指導しました。

	発見 場所	表示不備食品		規格基準違反食品		有毒・有害食品		
		数	品名	数	品名	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×1 生食用冷凍鮮魚介類×1 魚介類加工品×1	1	生食用冷凍鮮魚介類	0	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>