



食品監視センターだより(第187号)



こんにちは、こちらは仙台市中央卸売市場内で食の安全を守る食品監視センターです。

10月に入って日の沈みも一層早くなり、いよいよ秋も本番です。市場内にも梨や栗、鮭などの秋を代表する味覚が次々入荷し、食欲の秋のにぎわいを見せています。

おいしい食材が揃うこの季節に特にご注意くださいのが有毒キノコによる食中毒です。今シーズンは秋口から雨の多い天候のせいか野生キノコの発生が多く、すでに各地で有毒キノコに起因する食中毒事件が相次いで報告されています。9月25日付で厚生労働省からも有毒キノコに関してより一層の注意喚起と情報提供を行うよう通知がなされました。有毒キノコには食用キノコとよく似たものが存在します。野生キノコを採取する際には必ず熟練者と同行し、鑑別方法をしっかり身につけましょう。また、「地味な色のキノコは食べられる」、「なすと一緒に煮れば食べられる」といった根拠の無い俗説を信じて、知らないキノコを口にすることも禁物です。秋の味覚を安全に楽しむために、知らないキノコは『採らない』、『食べない』、『売らない』、『人にあげない』を守るよう、重ねてお知らせいたします。



9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	たまねぎ（北海道産）、さつまいも（茨城県産）、もも（福島県産）、グレープフルーツ（南アフリカ共和国産）、ネーブルオレンジ（オーストラリア産×2）、長芋（青森県産）、じゃがいも（北海道産）、キウイ（ニュージーランド産）、レモン（チリ産）
野菜・果物	防ばい剤	4	0	グレープフルーツ（南アフリカ共和国産）、ネーブルオレンジ（オーストラリア産×2）、レモン（チリ産）
魚介加工品（塩辛）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、塩分濃度	7	0	
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	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	3	0	
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	
近海魚	総水銀	5	0	マガレイ（宮城県沖産）、スルメイカ（三陸南部沖産）、マアジ（三陸南部沖産）、ブリ（三陸南部沖産）、コノシロ（宮城県沖産）
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>



9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

9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): 14 (1,000~1 万個未満/100cm ²): 6 (1 万個以上/100cm ²): 4	14
	腸炎ビブリオ	49	陰性: 49	49



フィッシャー先生の豆知識のお時間



176 時間目: きのこ

秋が深まってまいりました。この季節の旬と言えばきのこです。見分けが難しい天然きのこもありますが、特に家庭でよく食べられているきのこは人工栽培のシイタケや、ブナシメジだと思えます。

この家庭でおなじみのきのこですが、一工夫するとさらに美味しくなることをご存知でしょうか。その一工夫とは、きのこを「凍らせる」ことです。きのこを凍らせることで、きのこの細胞が破壊され、細胞からうまみ成分のグアニル酸やグルタミン酸が出てきます。凍らせる前にきのこを食べやすい大きさに下処理しておけば、料理する時にとても楽ですし、さらに凍らせておけば保存もできますので一石二鳥の方法とも言えます。

しかし、シイタケのように冷凍しても食感の変化が気にならないきのこもありますが、エリンギやマイタケ等、食感を楽しむきのこは冷凍すると持ち前の食感が無くなってしまいます。しかし汁物であれば、どんなきのこを冷凍しても、旨味が増えますのでおすすめです。

美味しいきのこを食べて、来たる冬に備えましょう。



違反・不良食品指導状況

9月は取扱い不良食品 1 件の改善を指導しました。

	発見場所	表示不備食品		取り扱い不良食品		有毒・有害食品		
						魚介類	植物	その他
発見・指導件数	市場内	0	—	1	魚介類加工品×1	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 022-232-8155 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>