



食品監視センターだより(第188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。

11月に入り、日毎に寒気加わる時節となりました。気温が下がり、空気が乾燥すると流行するのがインフルエンザやノロウイルスですが、それに加えて仙台では、特に今年の9月あたりから伝染性紅斑が急増し、警報レベルを継続中です。

伝染性紅斑とは小児を中心にしてみられるウイルスによる流行性発疹性疾患で、蝶翼状の紅斑を特徴とし、両頬がリンゴのように赤くなることから、「リンゴ(ほっぺ)病」と呼ばれることもあります。感染初期に微熱や感冒様症状などが見られますが、ほとんどの場合は合併症をおこすことなく自然に回復します。

これらのウイルスや細菌の感染から身を守る予防策の一つは、「しっかりと手洗い」と「うがい」です。外から帰った時やご飯を食べる前などこまめに行い、ウイルスを寄せ付けないようにしましょう。手に付着したウイルスをしっかりと落とすためには「二度洗い」をすることをおすすめします。

これからの時期、鍋物がおいしい季節です。バランスのいい食事、適度な運動、十分な睡眠を心がけ、免疫力アップにも努めましょう。



10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	柿(奈良県産)、梨(宮城県産)、ピーマン(茨城県産)、栗(茨城県産)、りんご(青森県産)、いちじく(福島県産)、みかん(熊本県産)、茄子(栃木県産)、蓮根(茨城県産)、里芋(新潟県産)
生かき	生菌数、E.coli 最確数、ノロウイルス	5	1 ※1	宮城県海域 10(石巻湾西部)、荻浜湾×2、宮城県海域、宮城県中部海域
養殖魚	動物用医薬品	4	0	ブリフィレ(大分県産)、マダイ(三重県産、愛媛県産×2)
魚すり身	不揮発性アミン類(ヒスタミンなど)	9	0	
冷凍ゆでがに	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	2	0	
ゆでがに	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	2	0	
そうざい(ゆでがに)	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	1	0	
そうざい	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	5	0	
魚介加工品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	4	0	
冷凍ゆでだこ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	2	0	
ゆでだこ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	4	0	
野菜・果物	放射性物質検査	9	0	※2
魚		8	0	

※1 10月30日に収去検査を行った5検体のうち1検体がノロウイルス陽性でした。採取海域：宮城県海域 10(石巻湾西部)

※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>



10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

腸炎ピブリオ 陰性

10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): 22 (10万~100万個未満/100cm ²): 2	22
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 12 (1,000~1万個未満/100cm ²): 9 (1万個以上/100cm ²): 3	12
	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



177時間目：りんご

りんごがおいしい季節となり、仙台市中央卸売市場にもさまざまな品種のりんごが入荷してきます。その種類は非常に多く、国内だけでなく世界的にも最も多く生産されている品種で甘みと酸味のバランスの良い「ふじ」をはじめ、甘みが強く豊富な果汁で香りの良い、果皮が黄緑色の青りんごを代表する「王林」や、果皮が真っ赤で酸味が強く、お菓子作りにも適している「紅玉」など、時期時々に収穫を迎える様々な種類のりんごを味わうことができます。ちなみに、「サンふじ」のように「サン〇〇」と名がつくものは、袋をかけないで栽培する無袋りんごで、貯蔵性と着色を良くするために袋かけして栽培されるりんごと比較して外観は劣るものの、太陽の光を多く浴びて育つため、甘みが増すとされています。

さて、そのりんごの木、高さの低いコンパクトな木を見たことがありますか。これはわい化栽培といって、接ぎ木した穂木の生長をおさえる性質を持ったわい性台木を利用し、わざと木の高さを低くして栽培するものです。コンパクトな樹形で多くの本数を植えるため、面積当たりの収穫量が多いメリットがあります。そして何よりも、コンパクトな分、作業性がよく省力化が図られます。

それでも、りんごの栽培は、剪定、受粉、摘果、病害虫防除、着色管理など、多くの手間がかかるものです。病害虫防除には農薬が使用されることが一般的で、りんごの無農薬栽培は非常に難しく手間もかかるため、農薬の適期散布による防除は重要な工程であり、生産者の省力化の一助となっています。農薬の使用について心配される方もいらっしゃるかもしれませんが、生産者は、農薬の適正な使用を遵守（使用可能な農薬の選択、使用時期・回数・量の遵守など）して栽培しておりますし、仙台市食品監視センターでは、収去検査により、使用してはいけない農薬が使用されていないか、基準値を超過する農薬が残留していないかを確認しておりますのでご安心ください。

生産者の労力に感謝しつつ、お気に入りの品種を見つけて、おいしいりんごを味わいましょう！



違反・不良食品指導状況

10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	—	0	—	0	0	0
	市場外	2	魚介類加工品×2	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>