



# 食品監視センターだより(第189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。

早いもので今年も残り1ヶ月となりました。忘年会や年末年始のイベントなど、外食の機会も増えるのではないのでしょうか。鍋物や焼肉といった自分で加熱調理して食べるメニューもありますが、楽しい会話に夢中になりすぎて加熱が不十分にならないよう気を付けましょう。

また、これからの時期はノロウイルスやインフルエンザなどの感染症が流行します。有効な予防方法の1つは、「流水・石鹸による手洗い」です。外出後や食事の前、トイレの後には、手や指についたウイルスを物理的に除去するため、しっかりと手を洗いましょう。インフルエンザの場合は、飛沫感染等のある程度防ぐことができる不織布製マスクを着用することも防御策と考えられています。

食中毒や感染症を予防して健康に新年を迎えましょう。



## 11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	白菜(茨城県産)、トマト(茨城県産)、キャベツ(千葉県産)、グレープフルーツ(南アフリカ共和国産)、オレンジ(オーストラリア産)×2、大根(千葉県産)、みかん(長崎県産)、ラフランス梨(山形県産)、バナナ(フィリピン産)
野菜・果物	防ばい剤	4	0	オレンジ(オーストラリア産)×2、グレープフルーツ(南アフリカ共和国産)、バナナ(フィリピン産)
生かき	生菌数、E.coli最確数、ノロウイルス	5	0	荻浜湾、宮城県海域、石巻湾中央部、宮城県中部海域、志津川湾
かすのこ	漂白剤(過酸化水素)	3	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	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、発色剤(亜硝酸根)、合成着色料	2	0	
そうざい	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	1	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	3	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	1	0	
野菜・果物	放射性物質検査	8	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>



## 11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>

11月はマグロ売場でマグロ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
マグロ体表	生菌数	24	(10万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 21 (10万~100万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 3	21
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm <sup>2</sup> ): 7 (1,000~1万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 9 (1万個以上/100cm <sup>2</sup> ): 8	7



### フィッシャー先生の豆知識のお時間



#### 178時間目:「セリ(芹)」

春の七草として名高いセリですが、仙台ではセリ鍋が冬から春にかけての味覚として近年人気が高まっています。鴨肉や鶏肉でダシを取り、セリの根っこまで美味しく食べられるのが良いですね。

今回はそんなセリについてのお話です。セリの旬は12~4月と言われ、独特の強い香りとしゃきしゃきした歯触りが特徴です。市場に流通しているセリは基本的に栽培のもので、水田で作られる田ぜりや畑で作られる畑ぜりがありますが、畑ぜりの栽培はわずかです。野生種のセリも田んぼのあぜに自生していることがあります。栽培ものに比べてあくが強く、食べる際にはあく抜きが必要です。

セリは栄養面においてとても優れた食品です。日本食品標準成分表2015年(七訂)において、可食部100gあたりβカロテン当量が600μg以上の野菜を緑黄色野菜として分類していますが、セリ(茎葉生)は100gあたり1,900μgものβカロテン当量を含む緑黄色野菜として知られています。

その他、鉄分や造血に欠かせないビタミンの葉酸も豊富に含みますので、貧血気味の方にもおすすめの野菜です。

今年の冬はセリ鍋を食べて健康的な毎日を過ごしてみたいはいかがでしょうか？



## 違反・不良食品等指導状況

11月は、3件の表示不備食品について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 ・指導対象食品	有毒・有害食品			
					魚介類	植物	その他	
発見・ 指導件数	市場内	3	魚介類×1 生かき×2	0	—	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>