

食品監視センターだより (第 281 号)

令和 8 年 8 月号

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。

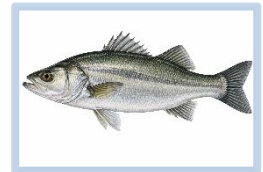
8 月に入り、厳しい暑さが続き、体調管理が欠かせない季節となっています。

さて、夏を代表する野菜のひとつである「トマト」には、抗酸化作用を持つリコピンが豊富に含まれています。ヨーロッパには「トマトが赤くなると医者が青くなる」ということわざがあり、トマトは健康に良い食べ物として親しまれてきました。

夏は気温や湿度が高く、食中毒が発生しやすい時期でもあります。旬の野菜や果物を上手に取り入れながら、食品衛生と体調管理に気を付けて、元気に夏を過ごしましょう。

8 月の旬の食材

トマト , 桃 , スズキ , コチ など



7 月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	備考
野菜・果物	残留農薬	7	0	オクラ（鹿児島県産）、玉葱（佐賀県産）、南瓜（栃木県産）、にんにく（宮城県産）、とうもろこし（千葉県産）、アンデスメロン（山形県産）、レモン（チリ産）
野菜・果物	防ばい剤	1	0	レモン（チリ産）
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	ホタテガイ×2（宗谷北部、小泉・伊里前湾）
うに	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオまたは腸炎ビブリオ最確数	4	0	
殻付き真がき（生食用）	生菌数、E.coli 最確数、腸炎ビブリオ	1	0	小泉湾
岩がき（生食用）	生菌数、E.coli 最確数、（腸炎ビブリオ）	2	0	女川湾、気仙沼湾
魚介加工品（干物等）	不揮発性アミン類（ヒスタミンなど）	5	0	
野菜・果物	放射性物質	2	0	もも（福島県産）、トマト（福島県産）
魚	放射性物質	3	0	サワラ（宮城県沖産）、カサゴ（宮城県沖産）、マダイ（宮城県沖産）

7 月のふきとり検査結果

マグロ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

7 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 ²) : 20 (10 万～100 万個未満／100cm ²) : 4 (100 万個以上／100cm ²) : 0	20
	大腸菌群	24	(1,000 個未満／100cm ²) : 16 (1,000～1 万個未満／100cm ²) : 4 (1 万個以上／100cm ²) : 4	16
	腸炎ビブリオ	20	陰性 : 20	20



違反・不良食品指導状況

7月は2件の表示不備食品等の指導を行いました。

	発見 場所	表示不備食品		取扱い 不良食品		規格基準等違反食品		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	—	1	0	0
	市場外	1	魚介加工品×1	0	—	0	—	0	0	0



3分で読める！食中毒予防の豆知識



夏の暑さに負けず！おいしく安全なお弁当を

8月に入り、夏本番となりました。日本の夏は気温だけでなく湿度も高く、微生物が増殖するのに絶好の季節です。そんな時期に特に注意したいのが、お弁当による食中毒です。

お弁当は作ってから食べるまでに時間が空くため、その間に食中毒菌が増えやすくなってしまいます。夏もおいしく安全なお弁当を楽しむために、食中毒予防の3原則である、「つけない・ふやさない・やっつける」を意識することが大切です。

☆食中毒予防のポイント☆

☆ つけない！

- 食材に触る前に、時計やアクセサリは外し、手指をしっかりと洗いましょう。
- 手荒れや傷がある場所には食中毒菌がいる可能性があります。手指に傷があるときは、絆創膏と使い捨て手袋を併用して食中毒菌の付着を防ぎましょう。
- 野菜や果物はよく洗いましょう。

☆ ふやさない！

- おかずは水気を切って詰めましょう。ごはんやおかずは冷ましてからふたをしましょう。
- 持ち歩くときは保冷剤をお弁当の上に置いて、なるべく早く食べましょう。
- 直射日光が当たる場所や車内など、高温になる場所に置くのは避けましょう。

☆ やっつける！

- 食材は中心部までしっかりと熱を通して、食中毒菌を死滅させましょう。

◇◇お問い合わせ◇◇

仙台市食品監視センター 電話：022-232-8134 FAX：022-232-9005

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>

