

食品監視センターだより (第 282 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。

連日の暑さが続いています。市場には旬を迎えるサンマや梨、ぶどうなどの果物が並び始め、季節の移ろいを感じさせてくれます。また、市内では定禅寺ストリートジャズフェスティバルが開催され、多くの人でにぎわう季節でもあります。残暑の中にも感じられる秋の気配を楽しみながら、この時季ならではの味覚に親しんでみてはいかがでしょうか。

9 月の旬の食材

サンマ， 梨， ぶどう など



8 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	8	検査中	モロヘイヤ(宮城県産)、ねぎ(宮城県産)、えだまめ(宮城県産)、ししとうがらし(宮城県産)、ブロッコリー(北海道産)、もも(福島県産)、パプリカ(韓国産)、ネーブルオレンジ(オーストラリア産)
野菜・果物	防ばい剤	1	検査中	ネーブルオレンジ(オーストラリア産)
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	カキ(宮城県北部海域小泉湾)、ホタテガイ(山田湾)
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	2	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	3	0	
殻付き真がき(生食用)	生菌数、E.coli 最確数、腸炎ビブリオ	2	0	気仙沼湾×2
野菜・果物	放射性物質	2	0	きゅうり(宮城県産)、なす(宮城県産)
魚	放射性物質	4	検査中	チダイ(宮城県沖)、アカシタビラメ(宮城県沖)、カンパチ(岩手県沖)、マアジ(福島県沖)



8 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

8 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) : 22 (10 万~100 万個未満/100cm ²) : 2 (100 万個以上/100cm ²) : 0	22
	大腸菌群	24	(1,000 個未満/100cm ²) : 19 (1,000~1 万個未満/100cm ²) : 3 (1 万個以上/100cm ²) : 2	19
	腸炎ビブリオ	20	陰性 : 20	20



違反・不良食品指導状況

8月は表示不備及び取扱不良食品等はありませんでした。



3分で読める！食中毒予防の豆知識



旬の魚を安全に楽しもう！～アニサキス食中毒の予防～

9月に入り、だんだんと秋の気配が感じられるようになってきました。秋は“食欲の秋”とも言われ、様々な旬の味覚が楽しめる季節です。魚介類では、秋の味覚の代表格である秋刀魚（さんま）や、脂ののった戻り鰹（もどりがつお）などが旬を迎えます。

こうした魚介類を食べる際に気を付けたいのが、アニサキスによる食中毒です。アニサキスは、魚介類に寄生する長さ約2～3cmの白い糸状の寄生虫です。アニサキスが寄生した魚介類を生や生に近い状態で食べると、胃や腸壁に侵入し、胃腸炎を起こす原因になります。

旬の魚を美味しく安全に楽しむために、アニサキス食中毒の予防方法を確認しましょう。

① 加熱処理、冷凍処理

アニサキス食中毒の予防には、加熱（70℃以上、または60℃で1分以上）または冷凍（マイナス20℃で24時間以上）が有効です。

加熱せずに生のまま食べる魚（お刺身など）をお店で購入する際は、冷凍処理されたものを選ぶと、アニサキス食中毒のリスクを低減できます。

② 速やかな内臓の除去

アニサキスは主に魚の内臓に寄生しています。しかし、魚の鮮度が低下すると内臓から筋肉（身）へ移動することがあります。そのため、魚を丸ごと一尾で購入した場合は、できるだけ早く内臓を取り除くことが大切です。

③ 目視による除去

魚を生食用に調理する際は、アニサキスがいらないか意識しながら、目視でよく確認し、発見した場合は、アニサキスの虫体を取り除いてください。目視確認は、手元を十分に明るくして行いましょう。

アニサキスは、通常の料理で使用する程度の酢、ワサビ、醤油などでは死にません。また、アニサキスは表面がなめらかで硬く、かつ細い糸のような形状のため、よく噛んだからといって確実に食中毒を防げるものではありません。

正しい予防対策を実施して、旬の魚を美味しく安全に楽しみましょう♪

◇◇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>

