食品監視センターだより（第283号）

令和8年10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。
10月は二十四節気の「寒露（かんろ）」、「霜降（そうこう）」にあたり、夜が長くなり、朝晩の空気が冷え込んでくる時期です。空気の澄んだ秋晴れの日が増え、美しい紅葉が見られるようになる季節でもあります。
市場では、柿やりんごのほか、宮城県の秋の味覚を代表する「はらこめし」に欠かせない鮭、はらこ（鮭の卵）が多く並ぶようになります。深まる秋を感じながら、実りの秋も楽しみましょう。

10月の旬の食材
鮭 ， 柿 ，りんご など






9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	0	きたかむい馬鈴薯（北海道産）、みょうが（高知県産）、紅優甘（茨城県産）、いちじく（福島県産）、サンツガル（山形県産）、豊水梨（茨城県産）、玉葱（中国産）、にんにく（中国産）
生食用冷凍鮮魚介類	生菌数、大腸菌群、腸炎ビブリオ最確数	1	1	※1
生食用魚介類	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	1	0	
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	
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	8	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	
養殖魚	動物用医薬品	4	0	マダイ×2（三重県産、愛媛県産）、アトランティックサーモン（ノルウェー産）、ブリフィーレ（高知県産）
近海魚	総水銀	6	0	シログチ（宮城県沖産）、トビウオ（宮城県沖産）、メダイ（宮城県沖産）、ヒラメ（宮城県沖産）、カンパチ（宮城県沖産）、マサバ（宮城県沖産）
野菜・果物	放射性物質	2	0	ピーマン（宮城県産）、ツルムラサキ（宮城県産）
魚	放射性物質	4	0	マサバ（三陸南部沖産）、トビウオ（宮城県沖産）、ホウボウ（宮城県沖産）、マアナゴ（宮城県沖産）

※1　9月29日収去の生食用冷凍鮮魚介類について、下記の違反がありました。
食品衛生法第13条第2項違反（生食用冷凍鮮魚介類の成分規格違反）…大腸菌群陽性（基準：陰性）

違反・不良食品指導状況

9月は2件の表示不備食品等の指導を行いました。
また1件の法違反事例（生食用冷凍鮮魚介類）の成分規格違反（食品衛生法第13条第2項違反）があり、関係流通先の調査及び販売の停止を指示するとともに、製造者を管轄する自治体に通報しました。

	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	1	生かき×1	0	—	1	生食用冷凍鮮魚介類×1	0	0	0
	市場外	1	魚介類加工品×1	0	—	0	—	0	0	0

９月のふきとり検査結果

９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。

マグロ体表ふきとり検査目標値
生菌数 10 万個未満／100cm^2
大腸菌群 1,000 個未満／100cm^2
腸炎ビブリオ　陰性

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）：24 （10 万～100 万個未満／100cm^2）：0 （100 万個以上／100cm^2）：0	24
	大腸菌群	24	（1,000 個未満／100cm^2）：20 （1,000～1 万個未満／100cm^2）：4 （1 万個以上／100cm^2）：0	20
	腸炎ビブリオ	18	陰性：18	18

３分で読める！食中毒予防の豆知識

毒キノコによる食中毒に要注意！

例年、夏の終わりから秋にかけてキノコ採りに野山に入り、毒キノコを食用のキノコと誤って採取、食べたことによる食中毒が多く発生しています。毎年、ツキヨタケ、クサウラベニタケ等の毒キノコの誤食による食中毒事例が数多く報告されています。野生のキノコは、その種類によって食べられるものと有毒なものとの判別が難しく、しばしば嘔吐、下痢、腹痛などを引き起こす食中毒の原因となり、場合によっては死に至るケースもあります。

食用と間違いやすい危険な毒キノコは身近にあります。毒キノコによる食中毒を未然に防止するため、次の点に気をつけてキノコ狩りを楽しみましょう。

〇食用のキノコだと確実に判断できないキノコは

採らない！　食べない！　売らない！　人にあげない！

〇キノコを食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！


ツキヨタケ(毒)


クサウラベニタケ(毒)

また仙台市では、ホームページ（https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/dokukinoko.html）で毒キノコに関する情報を提供していますので、是非ご覧ください。

◇◇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