



# 食品監視センターだより(第193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。

4月、新しい年度がスタートしました。食品監視センターも新体制での監視指導を開始しております。

さて、「平成」の時代も残すところあと少し。1989年1月7日、当時の内閣官房長官であった小淵恵三氏が、「新しい元号は『平成』であります」と新元号を書いた台紙を示す姿が思い起こされます。「平成」は「国の内外、天地とも平和が達成される」という意味とのこと。皆さんはどのような時代であったと感じますか。

そして、5月からはいよいよ新しい時代、「令和」の幕開けです。安倍内閣総理大臣の会見の中で、「厳しい寒さの後に春の訪れを告げ、見事に咲き誇る梅の花のように、一人ひとりの日本人が、明日への希望とともに、それぞれの花を大きく咲かせることができる。そうした日本でありたい、との願いを込め、「令和」に決定いたしました。」とありました。仙台では、桜の花より一足先に梅の花が春の訪れを告げてくれました。そんな梅の花を思いながら、これからの新しい時代が素晴らしいものとなることを願うばかりです。食品監視センターも、時代の変化に対応した食品の安全性確保対策について、全力で取り組んでまいります。



## 3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
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	ホタテ貝（青森県陸奥湾西部、宮城県追波湾）
野菜・果物	放射性物質検査	4	0	※1
魚		4	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>



## 3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>

3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	目標値達成検体数
まぐろ体表	生菌数	24	(10万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 24	24
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm <sup>2</sup> ): 21 (1,000個以上1万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 3	24



## フィッシャー先生の豆知識のお時間



### 182 時間目：ホタルイカ

春の風物詩の1つに富山湾のホタルイカ漁があります。神秘的な青白い光を放つ網揚げの光景をニュースでご覧になったことがあるのではないのでしょうか。

ホタルイカが発光する理由は、外敵に襲われたときの目くらまし、仲間とのコミュニケーション、餌寄せのためなどと言われています。

昔は産地でのみ賞味され、その調理法も加熱か内臓除去後の生食が主でしたが、ホタルイカを生きたまま流通させることができるようになった当初、ホタルイカの生食による食中毒が複数発生しました。

ホタルイカには旋尾線虫の幼虫が寄生していることがあり、この幼虫を生きたまま食べてしまうと、腸閉塞を含む急性腹症や皮膚に線状の爬行疹（はこうしん）を引き起こします。

そのため、ホタルイカを生食する場合は、①-30℃で4日間以上冷凍すること、または②内臓を除去すること、生食用以外で食べる場合は、①沸騰水に投入後30秒以上保持すること、もしくは②中心温度60℃以上の加熱を行うこと、が必要です。

購入する際に、冷凍処理を行ったかどうか、加熱済みかどうかを確認して、美味しい旬の味を楽しみましょう。



## 違反・不良食品指導状況

3月は表示不備食品1件の改善を指導しました。

	発見場所	表示不備食品		取扱い不良食品		有毒・有害食品		
						魚介類	植物	その他
発見・指導件数	市場内	1	生食用鮮魚介類×1	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 022-232-8134 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>