



# 食品監視センターだより(第194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。

5月1日、ついに新しい時代「令和」が始まりました。世間では新元号「令和」の文字があちらこちらに溢れ、様々なイベントなどで日々活気にあふれています。

さて、この時期は山菜が旬を迎え、場内でも多く見られるようになりましたが、自分で山菜採りをする場合や知り合いからいただいた場合などは注意が必要です。例年、春先から初夏にかけて有毒植物の誤食による食中毒が多く発生しています。特にニラ（食用）とスイセン（毒）、ギョウジャニンニク（食用）とイヌサフラン（毒）やバイケイソウ（毒）を間違える例が多く、死者も発生しています。食用の野草と確実に判断ができない植物は絶対に採らない！食べない！売らない！人にあげない！ようにしましょう。

（参考）厚生労働省「有毒植物による食中毒に注意しましょう」

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/yuudoku/](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yuudoku/)



## 4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	葱（茨城県産）、白いぼ胡瓜（宮城県産）、もういっこ莓（宮城県産）、メロン（ホンジュラス産）、ハイワードキウイ（韓国産）、人参（徳島県産）、ミニトマト（熊本県産）、茄子（高知県産）、マンゴー（タイ産）、レッドグローブ（チリ産）
野菜水煮	漂白剤	4	0	れんこん水煮×2、たけのこ水煮×2
そうざい	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	5	0	
養殖魚	動物用医薬品	4	0	シマアジ（愛媛県）マダイ（愛媛県×2、三重県）
魚介加工品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	4	0	
魚介加工品（塩辛）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ、塩分濃度	3	0	
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	ホタテガイ（陸奥湾東部）、生かき（女川湾）
野菜・果物	放射性物質検査	9	0	※
魚		8	0	

※ 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>



## 4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>

4 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> ) : 19 (10 万個以上 100 万個未満/100cm <sup>2</sup> ) : 5	19
	大腸菌群	24	(1,000 個未満/100cm <sup>2</sup> ) : 11 (1,000 個以上 1 万個未満/100cm <sup>2</sup> ) : 2 (1 万個以上/100cm <sup>2</sup> ) : 11	11



## フィッシャー先生の豆知識のお時間



183 時間目：ギンザケ

私たちが日頃、「鮭」として食べている魚にも実はいろいろな種類があります。秋に日本の川に遡上してくるシロザケ（白鮭）、身の赤色が鮮やかなベニザケ（紅鮭）、輸入の刺身用サーモンとして知られるタイセイヨウサケ（アトランティックサーモン）等です。ちなみに天然の鮭の生食は寄生虫（日本海裂頭条虫；いわゆるサナダムシ）の心配があります。このため冷凍処理（-20℃以下、24 時間以上）せずに生食できるのは給餌管理された養殖ものに限られます。

これら鮭の仲間です。特に宮城県との縁が深いのが「ギンザケ（銀鮭）」です。ギンザケはオホーツク海やベーリング海といった北方の海に分布し、日本近海には生息していない魚で、お店に並んでいるギンザケはほとんどが養殖ものです。実は宮城県は日本におけるギンザケ養殖発祥の地で、国産ギンザケの約 9 割を生産しています。活け締めなど高鮮度保持処理がなされた宮城県産ギンザケは「みやぎサーモン」としてブランド化されており、宮城県では初の「GI（地理的表示保護制度）」登録となりました。沿岸で海面養殖されたギンザケは毎年 3 月から 8 月にかけて水揚げされ、初夏が出荷最盛期となります。みやぎサーモンは輸入サーモンに比べて脂ののりがほど良く、さっぱりとした味わいが特徴で、刺身やカルパッチョ等の生食用途に向いているとされています。

みなさんもギンザケと宮城県とのかかわりを思い浮かべながら、おいしい「みやぎサーモン」を味わってみてはいかがでしょうか。



## 違反・不良食品指導状況

4 月は 1 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	0	—	0	—	0	0	0
	市場外	1	そうざい×1	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