



# 食品監視センターだより(第195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。

令和に元号が変わり1ヶ月が過ぎ、市場のせりが始まる早朝もすっかり明るくなり、さわやかな季節になってきました。

さて、市場では、旬のさくらんぼの入荷量が増えてきました。さくらんぼの品種は非常に多く世界で1,000種を超えるとされています。日本での主な品種は、高砂、ナポレオン、紅秀峰等いくつかありますが、佐藤錦が圧倒的に多く出回っています。さくらんぼ狩りへ出向くのにも良い時期ですね。

美味しい果物が出てくる良い季節になってきた反面、そろそろ梅雨の時期に入ります。高温多湿が好きな細菌にとっては快適な環境になり、逆に人にとっては体調を崩しやすい季節になります。食品の冷蔵保管をこころがけ食中毒の予防に努めましょう。



## 5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	ふき（宮城県産）、生姜（中国産）、赤玉葱（ニュージーランド産）、種なしびどう（オーストラリア産）、マンゴー（メキシコ産）、小松菜（宮城県産）、人参（中国産）、南瓜（ニュージーランド産）、カラマンダリン（愛媛県産）、ダブルマーコット（アメリカ産）
魚介加工品 （しらす、小女子）	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 （刺身同等品）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ最確数	4	0	
冷凍食品 （無加熱摂取冷凍食品）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	2	0	
冷凍食品 （生食用冷凍鮮魚介類）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ最確数	1	0	
魚肉ねり製品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、保存料（ソルビン酸）、合成着色料	8	0	
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	ホタテガイ×2（陸奥湾東部海域、小泉・伊里前湾海域）
野菜・果物	放射性物質検査	8	0	※1
魚		8	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>



## 5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>

腸炎ビブリオ 陰性

5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> ): 24	24



## 今月の豆知識のお時間



184 時間目：ウメ

ウメは中国を原産国とし、古くに日本に伝えられたなじみの深い果樹です。ウメは『万葉集』にも多くの歌があり、庭木に植えられていい香りを漂わせる魅力的な植物とされてきました。アンズやスモモと同じバラ科サクラ属の仲間です。熟しても甘くならず、強い酸味が特徴の果実です。宮城県内では、蔵王町や角田市、大河原町、大崎市などで主に生産されています。花は春早く咲き、梅雨の頃に収穫します。小梅は5月末から、大梅は6月から7月に熟します。果実の大きさによって小梅(10g以下)、中梅(10~25g)、大梅(25g以上)に分類されており、アンズとの雑種は豊後梅ぶんごうめ、スモモとの雑種は李梅りばいと呼ばれています。

ウメに含まれるクエン酸は疲労回復や食欲増進、血流の改善などに効果があると言われていたほか、梅干しは保存食として親しまれるなど、古くから日本の暮らしと密接な関係がありました。

様々な効果があると言われていたウメですが、熟していない状態の青ウメにはアミグダリンという天然の有害物質(総称してシアン化合物)が多く含まれているため、そのままでは食べられません。青ウメに含まれている有害物質は、梅干しや梅酒、梅漬けに加工することによって分解され、大幅に減少することが知られています。皆さんも調理法に十分に注意しつつ、これからが旬のウメをおいしく食べてみてはいかがでしょうか。



## 違反・不良食品指導状況

5月は違反・不良食品等はありませんでした。

◇◇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>