



# 食品監視センターだより(第196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。

宮城県は6月7日に梅雨入りし、雲が空を覆いがちな日々が続いています。まだ地上では本格的な夏の暑さを感じませんが、海中では例年より早いペースで水温が上がっているようです。宮城県外洋の旬平均海水温が19℃を超えると予想された場合に発令される「魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報」が例年よりも早く、6月5日付けで宮城県より発令されました。腸炎ビブリオは海水温の上昇とともに増加し、魚介類を汚染することがあります。低温流通の発達と処理時の魚体洗浄の徹底により腸炎ビブリオ食中毒は近年激減していますが、油断は禁物です。魚介類を扱う際には、しっかり冷やして菌の増殖を防ぎ、魚体を真水で丁寧に洗って菌を洗い流しましょう。加熱調理する場合は中心まで十分火を通しましょう。

気温と湿度が高まるこれからの時期は微生物の増殖が活発になり、食中毒が発生しやすくなりますので、「菌をつけない、ふやさない、やっつける」の3原則を心がけ、食中毒を予防しましょう。



## 6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	カリフラワー（茨城県産）、セロリ（茨城県産）、すいか（千葉県産）、バナナ（フィリピン産）、オレンジ（アメリカ産）、ツルムラサキ（宮城県産）、にら（宮城県産）、さくらんぼ（山形県産）、グレープフルーツ（アメリカ産）、レモン（アメリカ産）
野菜・果物	防ばい剤	4	0	バナナ（フィリピン産）、オレンジ（アメリカ産）、グレープフルーツ（アメリカ産）、レモン（アメリカ産）
生食用鮮魚介類（うに）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	4	0	
ゆでだこ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	2	0	
冷凍ゆでだこ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	2	0	
加熱後摂取冷凍食品（凍結前未加熱） うなぎ蒲焼	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	3	0	
加熱後摂取冷凍食品（加熱後凍結） うなぎ蒲焼	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	2	0	
そうざい（うなぎ蒲焼）	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	1	0	
うなぎ蒲焼	動物用医薬品	6	0	
二枚貝	下痢性貝毒	2	1 ※1	ホタテガイ×2（青森県陸奥湾東部海域、宮城県小泉・伊里前湾海域）
野菜・果物	放射性物質検査	8	0	※2
魚		8	0	

※1 6月11日収去のホタテガイ（宮城県小泉・伊里前湾海域）について、下記の違反がありました。

食品衛生法第6条第2号違反…下痢性貝毒 0.70mgOA 当量/kg 検出（規制値 0.16mgOA 当量/kg 以下）

当該違反については関係流通先を調査の上、回収を指示するとともに出荷元を管轄する自治体に通報しました。

※2 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>



## 6月のふきとり検査結果

6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。

### 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

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> ): 23 (10万~100万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 1	23
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm <sup>2</sup> ): 20 (1,000~1万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 3 (1万個以上/100cm <sup>2</sup> ): 1	20
	腸炎ビブリオ	50	陰性: 50	50



## 今月の豆知識のお時間



185 時間目：ハモ

ハモは昔から「梅雨の雨を飲んでおいしくなる」といわれるように、産卵期である 8 月を前にした今の時期に旬を迎える魚です。また、ハモには旬が二回あり、産卵を終え食欲が旺盛になる 10~11 月ごろもハモがおいしいとされる時期です。

ハモはその細長い体からも分かるように、ウナギやアナゴの仲間です。ウナギとアナゴの見分け方として下あごが前に出ているのがウナギ、上あごが前に出ているのがアナゴというのはご存知の方も多いかと思いますが、ハモはどうでしょうか。ハモはアナゴと同じく上あごが前に出っていますが、ウナギやアナゴと比較してあごが大きく、口先が細長く尖っているように見えるのが特徴です。また、ハモのあごには鋭い歯が発達しており、この歯で甲殻類やいか・たこ類、魚類を餌として食べています。ハモの名前の由来として、この鋭い歯で噛みつく様子から、「食む(はむ)」が転じてハモとなったという説もあります。

ハモというと東日本ではあまりなじみのない魚ですが、関西特に京都では夏の風物詩とされており、京料理には欠かせない高級食材として扱われています。ハモは硬い小骨が多いため、食べる際には皮を切らないように身に細かく包丁を入れて小骨を切断する「骨切り」という特殊な技術が必要になります。一寸(約 3cm)の間に 24 から 26 回もの切り込みを入れるこの骨切りには、卓越した技術が必要で関西以外では骨切りをできる職人は多くありませんでした。しかし近年、自動で職人のように骨切りを行ってくれる骨切り機の登場などにより、東日本でもハモを食べられる機会は増えつつあります。なお、ハモの血液には他のウナギの仲間同様、血清毒が含まれています。調理の際には血液の付いた手で粘膜や傷口を触らない、食べる際には加熱するなどの注意が必要です。

夏の暑い日、淡泊な味わいのハモを楽しんでみてはいかがでしょうか。



## 違反・不良食品指導状況

6月は収去検査において 1 件の法違反事例(食品衛生法第 6 条第 2 号違反)があり、回収指示及び関係自治体への通報等の対応を行いました。

また、表示不備食品 2 件の改善を指導しました。

	発見場所	表示不備食品		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	生食用鮮魚介類×1	1	魚介類×1	0	0	0
	市場外	1	冷凍食品×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

<https://www.city.sendai.jp/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kanshi/index.html>