



# 食品監視センターだより(第198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。

今年の夏も例年通り気温が高く、厳しい暑さが続いていましたが、最近はその暑さもひと段落し、朝晩は過ごしやすくなってきました。

しかし、涼くなったからといって油断は禁物です。この時期は、夏の疲れが残っている体に、大きな気温の変化も加わり体調を崩しやすく、食中毒の発生件数も毎年多くなっています。バーベキューなど屋外調理の機会や行楽でのお弁当などの持ち歩きも多い季節ですが、引き続き食品の低温管理や十分な加熱調理に注意しながら、安全に食欲の秋を満喫したいものですね。



## 8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	いんげん(岩手県産)、じゃがいも(宮城県産)、にんにく(中国産)、なし(茨城県産)、ライム(メキシコ産)、枝豆(宮城県産)、みょうが(高知県産)、アボカド(メキシコ産)、デラウェア(山形県産)、パイナップル(フィリピン産)
近海魚	総水銀	5	0	チダイ(宮城県沖産)、マコガレイ(宮城県沖産)、マアジ(宮城県沖産)、クロダイ(宮城県沖産)、ヒラメ(宮城県沖産)
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	2	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	2	0	
生食用鮮魚介類	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ最確数	4	0	
魚介加工品(魚卵)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ、合成着色料、発色剤(亜硝酸根)	6	0	
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	ホタテガイ×2(青森県津軽海峡東部海域、宮城県女川湾・牡鹿半島東部海域)
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>

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>

腸炎ピブリオ 陰性



8月のふきとり検査結果

8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 (10万~100万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 0	24
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm <sup>2</sup> ): 23 (1,000~1万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 1 (1万個以上/100cm <sup>2</sup> ): 0	23
	腸炎ピブリオ	50	陰性: 50	50



今月の豆知識のお時間



187 時間目：ニホンナシ

ナシはバラ科ナシ属の果物で、大きく分類するとニホンナシ、チュウゴクナシ、セイヨウナシに分けられます。みずみずしくシャリシャリした食感が人気のニホンナシ（日本梨）は、日本では弥生時代の登呂遺跡から炭化した種子が発見されており、古くから食べられていた果物です。日本書紀にも凶作や飢饉に備えるために栽培を勧める記述があり、江戸時代には150種以上の品種が記録されています。

現在は品種改良が重ねられ、流通している品種は20種前後と言われており、成熟期の果皮の色が褐色となる幸水（こうすい）、豊水（ほうすい）、新高（にいたか）、あきづきなどの赤ナシと、果皮の色が黄緑色の二十世紀などの青ナシに分けられます。品種によって収穫時期や日持ちのよさが異なり、8月上旬から10月中旬までの長い期間、旬を味わうことができます。

宮城県内では、県外や海外への輸出も行っている蔵王町、昔ながらの長十郎（ちょうじゅうろう）という品種を栽培している利府町、角田市などが産地として有名です。

ナシは別名、アリの実とも呼ばれているのをご存知ですか？ナシ=無しにつながることを避けるために別名が用いられるようになったそうです。また、連絡しても返事のないことを「なしのつぶて」と言いますが、漢字で書くと「梨の礫」。返事が無しの語呂合わせで、梨の漢字が使われたという説があります。

古くから親しまれ、言葉としても身近なナシ、いろいろな品種を食べ比べてみるのも楽しいですね。



違反・不良食品指導状況

8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 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>