



# 食品監視センターだより(第199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。

9月の前半は残暑が続きましたが、あっという間に秋らしくなってきましたね。「食欲の秋」ということで、秋の味覚としてキノコを楽しみにしている方も多いと思いますが、毒キノコには要注意です。今年もすでに、毒キノコによる食中毒が発生しています。毒キノコの中には、食用のキノコと見た目が似ているものもあります。そのため、食用のキノコと確実に判断できないキノコは『採らない』・『食べない』・『人にあげない』の三原則を守りましょう。

また厚生労働省ホームページには、毒キノコについての情報が掲載されています（下記「参考」を参照）。正しい知識を身につけて、美味しいキノコを楽しみましょう。

## <参考>

厚生労働省ホームページ「毒キノコ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/kinoko/](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kinoko/)



## 9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	長芋（青森県産）、ごぼう（青森県産）、キウイ（ニュージーランド産）、レモン（チリ産）、ネーブルオレンジ（オーストラリア産）、玉葱（北海道産）、さつまいも（茨城県産）、冬瓜（茨城県産）、グレープフルーツ（南アフリカ共和国産）、バレンシアオレンジ（南アフリカ共和国産）
野菜・果物	防ばい剤	4	0	レモン（チリ産）、ネーブルオレンジ（オーストラリア産）、グレープフルーツ（南アフリカ共和国産）、バレンシアオレンジ（南アフリカ共和国産）
魚介加工品（塩辛）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、塩分濃度	3	0	
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、腸炎ビブリオ	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、腸炎ビブリオ最確数	2	0	
生食用鮮魚介類	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	3	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、腸炎ビブリオ最確数	2	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、腸炎ビブリオ	1	0	
近海魚	総水銀	5	0	キチジ（宮城県沖産）、カンパチ（宮城県沖産）、タチウオ（宮城県沖産）、チダイ（宮城県沖産）、マアジ（宮城県沖産）
野菜・果物	放射性物質検査	6	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>



## 9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

9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	目標達成検体数
まぐろ体表	生菌数	24	(10万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 15 (10万~100万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 9	15
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm <sup>2</sup> ): 13 (1,000~1万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 6 (1万個以上/100cm <sup>2</sup> ): 5	13
	腸炎ビブリオ	50	陰性: 50	50



## 今月の豆知識のお時間



188時間目: 南瓜(かぼちゃ)

かぼちゃはウリ科カボチャ属の蔓性植物です。かぼちゃは世界中で栽培されており、品種は非常に多くあります。このうち、日本で栽培されているものは大きく分けて二ホンカボチャ(小菊南瓜、黒皮南瓜など)、セイヨウカボチャ(みやこ、雪化粧など)、ペポカボチャ(金糸瓜など)の三種類があり様々な料理に利用されています。

かぼちゃの名前の由来は諸説ありますが、日本に今の二ホンカボチャが入ってきたのは戦国時代で、カンボジアから持ち込まれた物が伝わったとされています。その「カンボジア」に転じてかぼちゃになったと言われています。

また、かぼちゃは夏から初秋に収穫され、ペポカボチャのように収穫してすぐに食べられるものと、3ヶ月前後寝かせて甘みを引き出してからの方が美味しいものがあります。一般的なかぼちゃは貯蔵性が高く、冬至に食べる習慣も野菜の少ない冬の時期の栄養補給の意味からだと言われています。

近年では、ニュージーランドやメキシコから輸入物が安定して入ってくるために年中かぼちゃを食べることができ、加えて、ペポカボチャに分類される金糸瓜(そうめんかぼちゃ)やズッキーニなどの変わったかぼちゃも増えています。

なお、ズッキーニには稀に食中毒事例があります。ウリ科植物の苦み成分「ククルピタシン類」によるものですが、食べる際に普段と異なる強い苦みを感じた場合には食べないようにしましょう。

二ホンカボチャ、セイヨウカボチャやペポカボチャを様々な料理に活用して美味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

9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		取り扱い不良食品		有毒・有害食品		
		件数	品名	件数	品名	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>