



# 食品監視センターだより(第200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。

日ごとに寒くなり、温かい食べ物が恋しくなる季節となりました。市場内にも、冬の食卓を彩る食品が多く入荷してくるようになりました。

その中でも今回は、冬が旬のフグについて簡単にご紹介します。昔からフグは秋の彼岸から春の彼岸までと言われます。これは、フグが春の産卵を控え、この時期が最もおいしいとされるためのようです。しかし近年は冷凍技術や養殖技術が発展し、年間を通じてフグを味わうことが可能となりました。

身近な食材となったフグですが、国内では毎年フグによる食中毒が発生し、死亡事例も報告されています。これは、フグの体内に含まれるテトロドトキシンという毒素が原因です。そのため厚生労働省では、食べることができるフグの種類、その部位、漁獲海域を定めており、それ以外の種類及び部位などを販売することは食品衛生法で禁止されています。

このようにフグは取り扱いを誤ると重大な事故に繋がる食品であり、フグの調理加工、販売をするためには、各都道府県等が定めた資格条件を満たすことなどがが必要です。ただし、毎年起きているフグによる食中毒の多くは、自分で釣ったフグを自分で調理したことによるものです。素人がフグの調理をすることは大変危険ですので、自分で釣ったフグや知人から譲り受けたフグを調理して食べることは絶対にやめましょう。



## 10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	蓮根（茨城県産）、みず菜（宮城県産）、里芋（宮城県産）、小松菜（宮城県産）、いちじく（宮城県産）、チンゲンサイ（宮城県産）、栗（茨城県産）、みかん（熊本県産）、柿（和歌山産）、りんご（山形県産）
養殖魚	動物用医薬品	4	0	ブリ（鹿児島県産）、マダイ（三重県産、熊本県産）、マダイフィレ（高知県産）
魚すり身	不揮発性アミン類(ヒスタミンなど)	9	0	
冷凍ゆでがに	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	1	0	
ゆでがに	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	1	0	
そうざい（ゆでがに）	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	1	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	1	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	
そうざい	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	11	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	1	0	
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>



# 10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>

腸炎ピブリオ 陰性

10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> ): 20 (10万~100万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 4	20
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm <sup>2</sup> ): 14 (1,000~1万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 5 (1万個以上/100cm <sup>2</sup> ): 5	14



## 今月の豆知識のお時間



189 時間目：柿

柿はカキノキ科に属する落葉高木です。果実の栄養価が高く、冬の貴重な食糧のひとつとして古くから大切にされてきました。また、初冬の空に映える色合いの美しさから多くの名句に歌われるなど、文化的にも広く愛されてきた植物のひとつでもあります。

柿には多くの品種が存在し、一説には1,000種とも言われています。ここ仙台市中央卸売市場でも、7月頃から登場する刀根早生、9月頃から流通する平核無、次郎、西村早生、10月頃から出回る富有、蜂屋、会津身不知など、様々な品種が青果売場を彩ります。

美味しい柿を選ぶには、①皮全体が色づき、張りつつやがあること、②ヘタがきれいな緑色をして、果実との間に隙間がないこと、③持ったときにずっしりとした重さがあり、硬さが均一なこと、この3つのポイントに気を付けてみてください。「少し硬いかなあ…」という時は、りんごと一緒にビニール袋に入れると追熟が促されます。また、食べごろの柿は、水で濡らしたキッチンペーパー等をヘタの上に置いてラップで覆い、ヘタを下にして冷蔵庫の野菜室に入れると、美味しさが長持ちします。

生のままでも干し柿にしても美味しい果物ですが、食べすぎには注意しましょう。柿に含まれるタンニンと胃酸が反応することで、胃の中に「柿胃石」という結石状の塊ができてしまう事があります。バランスのよい食事を心がけ、食欲の秋を楽しみましょう。



## 違反・不良食品指導状況

10月は表示不備食品3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			
				魚介類	植物	その他	
発見・指導件数	市場内	2 生食用鮮魚介類×1 そうざい×1	0	—	0	0	0
	市場外	1 魚介類加工品×2	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>