



食品監視センターだより(第201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。

12月に入り、今年もあと1ヶ月を残すばかりとなりました。市場内は、ブリやアンコウなど冬が旬の魚に加えて、お正月に向けてナメタガレイや数の子などの食材がたくさん入荷しています。

さて、気温が下がり乾燥するこの季節に注意していただきたいのがノロウイルスによる食中毒です。ノロウイルスは例年冬場に流行し、感染すると嘔吐や腹痛、下痢といった胃腸症状を呈します。ノロウイルス食中毒の原因として、ノロウイルスが付着した人の手指を介して食品が汚染される事例が多く発生しています。そこで重要となってくるのが、「手洗い」です。調理や食事の前、トイレ後、ふん便やおう吐物の処理後などのタイミングで、流水と石鹸を用いて指先や指の間、爪の間、手首など汚れの残りやすいところもしっかりと洗いましょう。また、1回の手洗いだけでは不十分な可能性もありますので、2回くり返すと効果的です。

師走のあわただしい時期ですが、体調管理に気を付けて健康に新しい年を迎えたいものですね。



11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	1	白菜(茨城県産)、キャベツ(千葉県産)、かぼちゃ(メキシコ産)、グレープフルーツ(メキシコ産)×2、バレンシアオレンジ(オーストラリア産)×2、大根(千葉県産)、ほうれん草(宮城県産)、ラフランス(山形県産) ※1
野菜・果物	防ばい剤	4	0	バレンシアオレンジ(オーストラリア産)×2、グレープフルーツ(メキシコ産)×2
生かき	生菌数、E.coli 最確数、ノロウイルス	10	0	荻浜湾×2、石巻湾西部×2、宮城県海域 3、宮城県水域、女川湾×2、宮城県海域 10、松島湾
かずのこ	漂白剤(過酸化水素)	1	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、発色剤(亜硝酸根)、合成着色料	6	0	
そうざい	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	1	0	
冷凍ゆでがに	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	4	0	
ゆでがに	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	1	0	
野菜・果物	放射性物質検査	9	0	※2
魚		12	0	

※1 11月19日収去のバレンシアオレンジ(オーストラリア産)1件について、下記の違反がありました。
食品衛生法第11条第2項違反(成分規格不適合)…イマザリル6.1ppm検出(基準値:5.0ppm)
当該違反品について回収を指示するとともに、輸入者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>



11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/100cm²

大腸菌群 1,000個未満/100cm²

11月はマグロ売場でマグロ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
マグロ体表	生菌数	24	(10万個未満/100cm ²): 24 (10万~100万個未満/100cm ²): 0	24
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 17 (1,000~1万個未満/100cm ²): 5 (1万個以上/100cm ²): 2	17



今月の豆知識のお時間



190時間目：鮪（ハタハタ）

ハタハタは、秋田特産のしょっつるの原料として有名な魚です。太平洋側では北海道から東北、日本海側では一円に生息し、山形・秋田が主な産地です。体長は約20cmで体にうろこが無く、肌がなめらかなのが特徴です。

ハタハタという名前は、海が荒れて雷鳴がとどろくようなときに獲れるため、雷光の古語くはたはた神>に由来するそうです。また、波が高いときに産卵のため浅瀬にやってきて獲れることから「波多波多」に由来するという説もあります。

ハタハタは、普段は水深200m付近の砂泥底に生息し、水温15℃以上では生存できません。産卵期は初冬で、天候が悪化して沿岸の水温が約13℃以下になると接岸し、海藻に卵を産み付けます。この卵が孵化するまではなんと2か月もかかるそうです。

この卵は「ぶりこ」と呼ばれ、ぶりこなますなどで珍重されます。「ぶりこ」の由来は諸説ありますが、近世、ハタハタの乱獲を制限した際、ぶりの卵と偽って取引したことによるという説があります。

ハタハタは、郷土料理であるしょっつる鍋のほか、塩干品、味噌田楽、味噌煮などでも美味しくいただけます。味わいが絶品なうえ、下ごしらえがいらないので、ぜひご家庭でも活用して、食べてみてはいかがでしょうか。

出典：旬の食材 冬の魚（講談社、2004年）、からだに優しい 魚の便利帳（高橋書店、2013年）



違反・不良食品等指導状況

11月は収去検査において1件の法違反事例（食品衛生法第11条第2項違反）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1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		
		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	生かき×1	1	農産物×1	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 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>