



# 食品監視センターだより(第205号)



こんにちは。こちらは仙台市中央卸売市場で食の安全を守る食品監視センターです。

今年は仙台市内でも、平年にくらべ14日早くソメイヨシノの開花が発表され、これは仙台管区気象台の観測史上最も早い開花となりました。

春の訪れとともに新年度がスタートし、当センターでは体制あらたに、市場内の監視指導をしています。

仙台市では毎年、食品衛生監視指導計画を策定しており、今年度は次の3つの事業を特に力を入れて実施していきます。

## 《令和2年度仙台市食品衛生監視指導計画重点事業》

1. HACCP に沿った衛生管理の導入支援及び実施状況確認
2. 食肉及び内臓の生食や加熱不足による食中毒防止対策の強化
3. リスクコミュニケーションの推進



HACCP に沿った衛生管理の制度化についての改正は、本年6月1日に施行され、経過措置期間が一年設けられています。原則すべての食品等事業者が、衛生管理計画を策定し、記録保存することで、衛生管理を「最適化」「見える化」して取り組むこととなります。当センターでは市場内の各事業者がスムーズに運用できるように、引き続き様々な機会を捉えて周知し、その導入について、講習会や個別相談等で支援します。また、すでに導入している事業者には、実施状況を確認し、適切な衛生管理が講じられるよう、指導・助言します。

市民の方が健康で豊かな生活を営むことができるよう、日々、食品の安全性確保を事業者とともに図ってまいります。



## 3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                           |
|------|-----------------------|-----|-------|------------------------------------|
| 二枚貝  | 麻痺性貝毒                 | 4   | 0     | ホタテ貝(陸奥湾西部、気仙沼湾、陸奥湾東部)、生かき(石巻湾中央部) |
| 生かき  | 生菌数、E.coli 最確数、ノロウイルス | 4   | 0     | 石巻湾西部、荻浜湾、志津川湾×2                   |
| 魚    | 放射性物質検査               | 8   | 0     | ※1                                 |

※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>



## 3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>

3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<br>(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> ) : 21<br>(1,000~1万個未満/100cm <sup>2</sup> ) : 3<br>(1万個以上/100cm <sup>2</sup> ) : 0 | 21       |



## 今月の豆知識のお時間



### 194 時間目：萵苣（チシャ）

レタスは和名で「チシャ」と呼ばれます。茎を切ると断面から乳液が出ることから、「乳草（チチクサ）」と呼ばれていたものが訛り変化することで「チシャ」と呼ばれるようになったとのこと。

チシャは現在4つの種類に分けられ、玉チシャ、立チシャ、葉チシャ、茎チシャがあります。日本ではクリスピー型（クリスピーは、パリパリする・歯切れのよい等の意味）の玉チシャのことをレタスと呼び、バター型の玉チシャのことをサラダ菜と呼びます。一方、焼肉料理用として知られるサンチュは、株の生育につれて葉を順次掻きとり利用することから掻きチシャといい、茎チシャの一つと考えられています。

美味しいレタスの選び方としては、茎の切り口が10円玉大で押すと弾力があり、手に持った時に軽めのおすすめです。保存する際はポリ袋に入れ冷蔵庫へ、この際切り口に水を含ませておくとよいそうです。ビタミン・ミネラル類が豊富なレタスを食べて、元気に新年度のスタートをきりましょう！



## 違反・不良食品指導状況

3月は取扱い不良食品2件の改善を指導しました。

|             | 発見場所 | 表示不備食品 |   | 取扱い不良食品                | 有毒・有害食品 |    |     |
|-------------|------|--------|---|------------------------|---------|----|-----|
|             |      |        |   |                        | 魚介類     | 植物 | その他 |
| 発見・<br>指導件数 | 市場内  | 0      | — | 2<br>生かき×1<br>魚介類×1 ※2 | 0       | 0  | 0   |
|             | 市場外  | 0      | — | 0                      | 0       | 0  | 0   |

※2 魚介類1件については有毒部位の除去を指導しました。

◇◇お問い合わせ◇◇

仙台市食品監視センター 電話 022-232-8155 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>