



食品監視センターだより(第207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。

新型コロナウイルスの世界的な感染拡大も、日本においてはようやく感染者減少の兆しが見え始め、緊急事態宣言が解除されましたが、第2波、第3波に備えて気を緩めずに、3密をさげ、マスク着用や咳エチケットなど、個人が対策を継続することが望まれます。

さて、5月後半から気温も徐々に高くなり、さくらんぼやアジ、鮎といった初夏の風物詩も市場内に多く並ぶようになってきました。高温になり湿気が多いこれからの時期は、細菌が増殖しやすく、食中毒が多発するシーズンでもあります。食中毒予防の基本「菌をつけない」「菌を増やさない」「菌をやっつける」を心掛け、食中毒を防ぎましょう。

また、新型コロナウイルスの影響で、テイクアウトや宅配（出前）食品が多くなっていますが、これらは調理後速やかに食べることを前提に作られています。食中毒予防の観点から、テイクアウトや宅配（出前）食品は、長時間放置せずに速やかに食べましょう。



5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	カリフラワー（茨城県産）、こまつな（宮城県産）、チンゲンサイ（宮城県産）、ふき（宮城県産）、しょうが（中国産）、パプリカ（韓国産）、カラマンダリン（愛媛県産）、すいか（茨城県産）、キウイ（ニュージーランド産）、メロン（メキシコ産）
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	
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、腸炎ビブリオ最確数	1	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	
魚肉ねり製品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、保存料（ソルビン酸）、合成着色料	7	0	
二枚貝	麻痹性貝毒	2	0	カキ（岩手県山田湾内）、ホタテガイ（岩手県中北部海域）
野菜・果物	放射性物質検査	5	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>



5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

腸炎ビブリオ 陰性

5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 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): 16 (1,000~1万個未満/100cm ²): 5 (1万個以上/100cm ²): 3	16



今月の豆知識のお時間



196 時間目：かつお

かつおは、まぐろと並ぶ代表的な回遊魚です。夏にはいわしを追いながら黒潮に乗って列島沿岸を北上し、これが「初がつお」と呼ばれ昔から珍重されてきたのぼりがつおです。一方、秋になって水温が下がり始めると再び南下し、「戻りがつお」と呼ばれるようになります。初夏に食べる初がつおと初秋に食べる戻りがつおでは、栄養成分、特に脂肪の含有量が大きく異なります。初がつおは、脂肪を体に蓄える余裕がないほど猛烈に泳ぎ回ることから脂肪量は白身のきすやこちとほぼ同等ですが、戻りがつおは三陸の沖合でたっぷりと餌を食べて丸々と太って南下してくるため、初がつおの約10倍の脂肪を含んでいるそうです。また、かつおの血合い部分はビタミンやミネラルが豊富で、貧血や心疾患予防、疲労回復などに効果があると言われています。

栄養価も高く、身近な食材のかつおですが、取り扱いを間違えると食中毒の原因となってしまうことがあります。かつおはアミノ酸のヒスタジンを多く含んでおり、これが細菌（ヒスタミン生成菌）の酵素の働きでヒスタミンになると、アレルギーに似た症状（顔面紅潮、頭痛、じんましん、発熱など）を引き起こすことがあります。ヒスタミンは一度生成されると加熱しても分解されないことから、ヒスタミン生成菌が増えて酵素が働かないようにすることが大切です。そのため、買ってきたらすぐに冷蔵庫に入れ、早めに食べましょう。また、鮮度が低下したと思われる場合は食べないようにすることも対策の一つです。



違反・不良食品指導状況

5月は表示不備食品3件、取り扱い不良食品1件について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・ 指導件数	市場内	3 魚介類加工品×1 生食用鮮魚介類×2	1 生かき×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 022-232-8155 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>