



食品監視センターだより(第208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。

7月に入り、まだまだ本格的な夏には遠いですが、気温と湿度が高くなるこれからの時期は、細菌性の食中毒に注意が必要です。食中毒というと飲食店などでの食事が原因と思われがちですが、令和元年の全国食中毒発生件数 1,061 件の内、家庭で発生した食中毒は 151 件と全体の 14.2%を占めています。

次のポイント①から⑥は、HACCP（ハサップ）※の考え方に基づき、家庭で調理の際に、特に注意を払うべき部分をまとめています。この6つのポイントを参考に、食品の衛生的な取り扱いを心掛け、家庭での食中毒を予防しましょう。

ポイント ① 買い物；消費期限をチェックする、肉・魚は分けて包む

② 家庭での保存；食品はすぐに冷蔵庫へ保管する、肉・魚は汁がもれないように保存する、冷蔵庫は 10℃以下に維持し、詰めすぎに注意する

③ 下準備；肉・魚は生で食べる食品から離す、包丁などの器具は洗って消毒する、こまめに手を洗う

④ 調理；作業前に手を洗う、十分に加熱する、台所は清潔にする

⑤ 食事；食事の前に手を洗う、盛り付けは清潔な器具・食器を使う、長時間室温に放置しない

⑥ 残った食品；清潔な容器に保管する、熱いものは小分けにして保管する、温めなおすときは十分に加熱する

参考：「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」

<https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/point.pdf>（厚生労働省 HP）

※HACCPとは、食品を製造・販売するまでの重要な工程を連続的に管理する衛生管理の手法です。平成 30 年に食品衛生法が改正され、原則として全ての食品を取り扱う事業者が HACCP に沿った衛生管理を行うことが義務付けられました。



6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	6	0	えだまめ（千葉県産）、スッキーニ（宮城県産）、さくらんぼ（山形県産）、メロン（茨城県産）、オレンジ（メキシコ産）、グレープフルーツ（南アフリカ産）
野菜・果物	防ばい剤	2	0	オレンジ（メキシコ産）、グレープフルーツ（南アフリカ産）
生食用鮮魚介類（うに）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	4	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	3	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	
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	3	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	2	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	3	0	
加熱後摂取冷凍食品（凍結前未加熱）うなぎ蒲焼	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	2	0	
加熱後摂取冷凍食品（加熱後凍結）うなぎ蒲焼	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	2	0	
そうざい（うなぎ蒲焼）	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	2	0	
うなぎ蒲焼	動物用医薬品	6	0	
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	4	0	
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	ホタテガイ×2（青森県陸奥湾東部海域、岩手県北部海域）
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>



6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

6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): 22 (10万~100万個未満/100cm ²): 2	22
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 20 (1,000~1万個未満/100cm ²): 3 (1万個以上/100cm ²): 1	20
	腸炎ビブリオ	20	陰性: 20 陽性: 0	20



今月の豆知識のお時間



197 時間目: モロヘイヤ

モロヘイヤはエジプトが原産地といわれる植物で、若葉や茎の柔らかい部分を野菜として食べます。主な産地は群馬県や沖縄県などで、宮城県は全国第5位の収穫量です。

モロヘイヤは栄養価が高く、100gあたりに含まれるβ-カロテンは10,000μgです。これはβ-カロテンが豊富なことで知られるほうれん草や人参を上回る量です。その他にもビタミンB₂、ビタミンE、カルシウムなども豊富に含まれています。また、独特の粘りは水溶性の多糖類に由来するもので整腸作用があるといわれています。ほうれん草と同様に茹でておひたしや和え物として食べることが一般的ですが、スープや天ぷらなどの形でも楽しむことができます。

暑さに強く虫がつきにくいことから家庭菜園でも人気の高いモロヘイヤですが、種子やそのサヤ、成熟した茎などにはめまいや嘔吐といった症状を引き起こす毒素が含まれるため、花が咲いた後の扱いには注意が必要です。また、有毒植物の一種であるチョウセンアサガオの葉はモロヘイヤとよく似た形をしています。庭などにモロヘイヤのような見た目をした植物が生えていても、誤って食べることのないようにしましょう。もちろん野菜として小売店に流通するモロヘイヤに毒性はなく、安心して食べることができます。

モロヘイヤの旬は6月から9月です。暑い夏は、食欲が落ちて不足しがちな栄養成分を、モロヘイヤを食べて補ってみてはいかがでしょうか。



違反・不良食品指導状況

6月は表示不備食品6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			
				魚介類	植物	その他	
発見・ 指導件数	市場内	6 そうざい×1 生食用鮮魚介類×5	0	—	0	0	0
	市場外	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>