



食品監視センターだより(第209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。

梅雨が明け、夏本番ですね。今年の夏の気温は平年並み〜高い予想で、暑さのピークは8月となります。高温多湿のこの時期は食中毒菌が増殖しやすいため、いつも以上に食品の取扱いに注意が必要です。食中毒予防の三原則である①菌をつけない（清潔）②菌を増やさない（温度管理）③菌をやっつける（加熱）を心がけましょう。

菌の増殖を防ぐために、買い物の際、冷蔵・冷凍品は特に、常温での持ち運び時間が長ならないように気を付けましょう。保冷バッグや保冷剤を活用するのも一つの方法です。また、最近はテイクアウトし家での食事を楽しむ方も多いと思います。テイクアウトする際にも持ち運び時間をできるだけ短くし、持ち帰ったあとは早めに食べるようにしましょう。

バーベキューなど、屋外で調理する際も特に注意が必要です。食材はクーラーボックスや保冷剤などを活用して低温で保存しましょう。生肉は食中毒の原因となる食中毒菌などが付着していますが、食中毒菌は熱に弱いので、十分に加熱調理することでやっつけることができます。また、生肉を取り扱ったトングや取り箸にも食中毒菌が付着してしまうため、生肉を扱う器具と加熱調理済みの肉を扱う器具は使い分けることが大切です。

体調管理にも気を付けながら、楽しい夏を過ごしましょう！



7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	オクラ（高知県産）、きゅうり（宮城県産）、キャベツ（岩手県産）、たまねぎ（栃木県産）、トマト（宮城県産）、にがうり（茨城県産）、ばれいしょ（千葉県産）、ピーマン（茨城県産）、プラム（山梨県産）、もも（山梨県産）
岩がき	生菌数、E.coli 最確数、ノロウイルス	1	0	新潟県聖籠水域
魚介類（生食用）	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	
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	5	0	
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	ホタテガイ×2 （北海道宗谷北部海域、岩手県北部海域）
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	殻付かき×2（宮城県気仙沼湾海域×2）
近海魚	総水銀	5	0	イシガレイ、カンパチ、スズキ、ブリ、マアジ （全て宮城県沖産）
野菜・果物	放射性物質検査	5	0	※1
魚		12	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>



7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

7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): 19 (10万~100万個未満/100cm ²): 5	19
	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
	腸炎ビブリオ	20	陰性: 20	20



今月の豆知識のお時間



198時間目：クラゲ（水母/海月）

中国料理の食材として、なくてはならない存在のクラゲ。一口にクラゲと言っても多くの種類がありますが、一般に食用とされるのはビゼンクラゲ科のビゼンクラゲ及びエチゼンクラゲなどです。ビゼンクラゲは瀬戸内海から九州の沿岸に春から夏にかけて発生し、エチゼンクラゲは中国沿岸、朝鮮半島から日本海に夏から秋にかけて発生します。食用として漁獲されるのは日本、韓国、中国、台湾が中心です。

日本でクラゲが食用とされるようになったのは江戸時代からといわれます。エチゼンクラゲはもともと中国産のクラゲで、大陸西岸で生まれて海を漂ううちに対馬海流に乗って日本海沿岸に着いて捕獲されます。クラゲにはこれといった栄養はなく、体重の95%前後が水分ですが、その独特な食感が楽しまれて食材として定着しました。

クラゲは生クラゲや塩クラゲ、干しクラゲなどの名称で流通し、和え物、炒め物、そのほか中国料理に用いられます。まだまだ暑い日が続きますが、クラゲの酢の物などで食卓を涼しげにしてみるのもいいでしょう。



違反・不良食品指導状況

7月は表示不備食品5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・ 指導件数	市場内	5 そうざい×2 魚介類加工品×2 生かき×1	0 —	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>