



食品監視センターだより(第213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月になり、今年のクリスマスにはローストチキンを家庭内で作ろうと思っている方も多いのではないでしょうか。家庭内で鶏肉を調理して食べる際、特に注意したいのがカンピロバクターによる食中毒です。あまり聞き慣れない名前かもしれませんが、令和元年に発生した食中毒 1,061 件のうち 27%の 286 件をカンピロバクターが占めています。症状としては下痢、腹痛、発熱などが挙げられ、原因食品は鶏肉や牛レバーなどの食肉、ほかにも未消毒の井戸水などもあり多様です。

カンピロバクター食中毒の基本的な予防法は、食肉を十分に加熱調理（中心部 75℃以上で 1 分間以上加熱）することです。肉の中心まで白くなっていることが目安となります。また二次汚染を防止するため、調理器具を食肉用と他の食品用とで区別すること、食肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱うことなども重要です。



食中毒予防と体調管理にしっかり気を配り、元気に新年を迎えましょう。



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	8	0	キャベツ（宮城県産）、せり（宮城県産）、ねぎ（宮城県産）、ほうれんそう（宮城県産）、やまいも（青森県産）、西洋なし（山形県産）、グレープフルーツ（メキシコ産）、バナナ（フィリピン産）
野菜・果物	防ばい剤	2	0	グレープフルーツ（メキシコ産）、バナナ（フィリピン産）
かすのこ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ、漂白剤（過酸化水素）	2	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	
ゆでかに	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	1	0	
そうざい（かに）	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	2	0	
魚介加工品（かに）	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	5	0	※1
魚		4	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>



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	24
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 23 (1,000~1万個未満/100cm ²): 1	23



今月の豆知識のお時間



202 時間目：マアナゴとイラコアナゴ

仙台の伝統的な正月料理といえばハゼの出汁で作る雑煮が有名ですが、地域で漁獲される各魚介類を使った特色ある雑煮は昔から作られており、東松島市ではハゼ以外にアナゴの天日干しを出汁にしたご当地雑煮もあるそうです。

県内で漁獲されるアナゴ類は、マアナゴとイラコアナゴが中心です。マアナゴはウナギ目アナゴ科に分類され、北海道、東北では「ハモ」とも呼ばれます。本来の鱧（ハモ）はウナギ目ハモ科に分類され、マアナゴと同じウナギ目ではあるものの全く別の魚です。イラコアナゴはウナギ目ホラアナゴ科に分類され、地方名で沖ハモと呼ばれています。

沿岸や内湾域に生息するマアナゴの漁期は県内では6~12月で、漁の7割程はアナゴ筒（ハモ胴）漁業です。この伝統漁に用いられる筒状の漁具は、暗くて狭い環境を好むマアナゴの習性を利用しており、魚体を傷つけにくいいため高値で取引され、料理店では穴子の天ぷらや寿司に欠かせないネタのひとつです。

一方、深海に棲むイラコアナゴは沖合底びき網（トロール）漁業で水揚げされており、沖合底びき網漁業が休漁になる7、8月以外は通年漁獲されます。加工品として需要が高く、県のアナゴ産業を支えています。

店頭であなご蒲焼きや缶詰のあなご醤油煮などを見つけた際は、容器に表示された原材料名を見てみましょう。詳しい魚種名で記載している品もありますので、“アナゴ違い”食べ比べを楽しんでみてはいかがでしょうか？

出典：魚河岸の活鮮魚介（竹書房、1989年）、旬の地魚料理づくり（講談社、2005年）



違反・不良食品等指導状況

11月は表示不備食品3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	2 生かき×1 そうざい×1	0 —	0	0	0
	市場外	1 ゆでがに×1	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>