



食品監視センターだより(第214号)



新年明けましておめでとうございます。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。

仙台市中央卸売市場では今年も1月5日に業務開始式が行われ、新年の業務がスタートしました。売り場には「祝初荷」ののぼり旗が立ち並び、正月の華やかな雰囲気の中、マスク姿の仲買人たちによって様々な品物が競り落とされていました。

昨年は新型コロナウイルス感染症の拡大により、例年とは異なる日々を過ごした方も多いと思います。元々冬は風邪やインフルエンザ、ノロウイルスなどの感染症が流行しやすい季節です。昨年身につけた感染症予防の習慣を継続し、バランスのよい食事と十分な休養でウイルス撃退といきたいところですね。

食品監視センター職員一同、市場関係者の協力のもと、今年も引き続き当市場を流通する食品の安全確保に努めてまいります。皆様の変わらぬご理解とご協力をよろしくお願い申し上げます。



12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）、しゅんぎく（宮城県産）、だいこん（千葉県産）、菜の花（香川県産）、ゆき菜（宮城県産）、アスパラガス（メキシコ産）、パプリカ（韓国産）、いちご（宮城県産）、デコポン（熊本県産）、キウイフルーツ（ニュージーランド産）
乾燥果実・野菜水煮	二酸化硫黄	4	0	あんぼ柿×2、たけのこ水煮、ぜんまい水煮
生かき	生菌数、E.coli 最確数、ノロウイルス	10	0	荻浜湾×2、石巻湾中央部×2、石巻湾西部×2、雄勝湾、松島湾、気仙沼湾、小泉・伊里前湾
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>



12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

12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



203 時間目：甘酒

日本には古くから味噌、醤油、漬物や納豆など微生物を利用した発酵食品が数多くあります。その一つである甘酒は、以前から初詣などでふるまわれたりしていましたが、近年、その美味しさや豊富なアミノ酸、ビタミン類などの効能が注目され、スーパーなどでも一年中目にするようになりました。

さて、甘酒には主に米麴で作る「麴甘酒」と酒粕で作る「酒粕甘酒」があることをご存じでしょうか。麴甘酒は麴の酵素によってでんぷんが糖に変わったものでアルコール成分は含まれません。一方、酒粕甘酒は日本酒を製造する過程で出る酒粕を使用しているため、少量のアルコール成分が含まれます。それぞれに違った美味しさがありますが、最近では、特に麴甘酒で色々な種類のものが販売されています。

その麴甘酒ですが、米麴、米、水があれば、炊飯器、魔法瓶やヨーグルトメーカーなどを使って60℃前後で約8~10時間保温することで自宅でも手軽に美味しく作ることができます。また、そのまま飲むだけでなく、バナナ、イチゴなど好みのフルーツやヨーグルトと一緒にミキサーにかけて甘酒ドリンクを作ったり、自然な甘さを活かして砂糖の代わりに卵焼きやドレッシングに使用したりと様々な使い方ができます。

皆さんも美味しくて体に優しい甘酒を活用して、今年も一年元気に過ごしましょう！



違反・不良食品等指導状況

12月は表示不備食品2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	生食用鮮魚介類×2	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>