



# 食品監視センターだより(第216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。

3月は和風月名(わふうげつめい)で「弥生」と呼ばれますが、その由来は「木草(きくさ) 弥生い茂(やおいしげる) 月」からきていると言われていいます。弥生の「弥」は「いよいよ」、「生」は「生い茂る」で、「草木がいよいよ生い茂る月」となるそうです。旧暦の3月に対する呼び名ですから、季節感は若干先取りの感じもあります。

それでも春はもう、すぐそこ。日に日に暖かくなり、だいたい過ごしやすいくなって、花粉症の方には辛い季節ですね。今年は花粉症と新型コロナウイルス対策を両立させることが必要なため、目の痒みやくしゃみ鼻水を緩和できるように対策することが大切です。体調を整えて、元気に春を楽しみましょう。



## 2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     | チンゲンサイ(宮城県)、山うど(秋田県)、ブロッコリー(熊本県)、かぼちゃ(メキシコ)、土佐文旦(高知県)、サラダ菜(宮城県)、こまつな(宮城県)、カリフラワー(愛知県)、オクラ(タイ)、みつば(宮城県) |
| 生かき       | 生菌数<br>E.coli 最確数<br>ノロウイルス                            | 5   | 0     | 石巻湾中央部×2、石巻湾西部×2、荻浜湾×1   |
| 二枚貝       | 麻痺性貝毒  | 2   | 0     | ホタテガイ(岩手県中北部海域)、ホッキガイ(仙台湾北・中部海域)   |
| 魚介加工品(魚卵) | 生菌数<br>大腸菌群<br>黄色ブドウ球菌<br>腸炎ピブリオ<br>合成着色料<br>発色剤(亜硝酸根) | 8   | 0     |  |
| 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>



## 2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/100cm<sup>2</sup>

大腸菌群 1,000個未満/100cm<sup>2</sup>

2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<br>検体 | 検査項目 | 検体数 | 検査結果                               | 目標値<br>達成<br>検体数 |
|------------|------|-----|------------------------------------|------------------|
| まぐろ<br>体表  | 生菌数  | 24  | (10万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 24   | 24               |
|            | 大腸菌群 | 24  | (1,000個未満/100cm <sup>2</sup> ): 24 | 24               |



## 今月の豆知識のお時間



205 時間目：様々な飲用乳

量販店などの牛乳コーナーでは「牛乳」、「成分調整牛乳」、「加工乳」、「乳飲料」など、様々な飲用乳が並んでいます。これらの名称は、製品の種別名称欄に記載されており、飲用乳の種類や成分の規格は、食品衛生法に基づく「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」や「飲用乳の表示に関する公正競争規約」に規定されています。

「牛乳」は、牛から絞った乳（生乳と呼びます）を、加熱殺菌して容器に詰めたものです。原材料は生乳のみで、水や他の原材料を混ぜたり、成分除去は行うことができません。加熱殺菌方法や乳脂肪分の違い等により味や風味が異なる製品が販売されています。

「成分調整牛乳」は生乳から乳脂肪分やその他の成分を一部除去して製造されたものです。あくまで成分の「除去」のみで、「牛乳」と同様に水や他の原材料は添加されていません。また、「成分調整牛乳」のうち、乳脂肪分を一部除去したものを「低脂肪牛乳」、乳脂肪分をほとんど除去したものを「無脂肪牛乳」と呼びます。「低脂肪牛乳」のカロリーは、製品にもよりますが「牛乳」よりも3割程度低くなっており、牛乳に比べて味もスッキリとして飲みやすくなっています。

「加工乳」は、主に生乳に脱脂粉乳等の乳製品を加えて製造されたもので、水や添加物を使用していない乳製品の一部を原材料として使用することができ、低脂肪のものや乳脂肪分を多くしたものが販売されています。

「乳飲料」は、牛乳や乳製品を主な原料として製造されたもので、乳製品以外の原材料も加えることができるため、カルシウムを加えたものやコーヒーや果汁を加えたものなどが販売されています。

牛乳はタンパク質や脂質、カルシウムなどがバランスよく含まれている食品です。様々な飲用乳が販売されていますので、飲み比べて好みに合ったものや目的に合った製品を見つけてみるのも良いでしょう。



## 違反・不良食品等指導状況

2月は、表示不備食品 2 件について改善を指導しました。

|             | 発見<br>場所 | 表示不備食品 |           | 取扱い不良食品 |    |     | 有毒・有害食品 |     |  |
|-------------|----------|--------|-----------|---------|----|-----|---------|-----|--|
|             |          | 件数     | 品名        | 件数      | 品名 | 魚介類 | 植物      | その他 |  |
| 発見・<br>指導件数 | 市場内      | 2      | 生食用鮮魚介類×2 | 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>