

食品監視センターだより (第217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。

今年も昨年に引き続き、平年より早い桜の開花となりました。市場の一本桜も綺麗に咲き、春の訪れを知らせてくれました。



新年度ということで、新しい環境での生活や仕事を始めた方も多いと思います。当センターでも新体制となり、監視・指導を始めております。今年度は、食品衛生をとりまく環境も大きく変わります。食品を取り扱う事業者の皆さんにおいては、HACCP に沿った衛生管理実施の完全施行まであと少しとなりました。まだ準備ができていない方は、早めの対応をお願い致します。



3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
二枚貝	麻痹性貝毒	4	0	ホタテガイ（岩手県中北部海域、女川湾・牡鹿半島東部海域×2、陸奥湾東部海域）
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×5、石巻湾西部×2、志津川湾
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>



3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

3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



206 時間目：ニラ（韭）

ニラはユリ科ネギ属の野菜で、旬は3月から5月といわれています。最も一般的なものは葉を利用する「葉ニラ」ですが、つぼみのついた若い花茎を利用する「花ニラ」、光に当てずに軟白栽培する「黄ニラ」も食材として利用されます。花ニラは油炒めやおひたしなどにしたときのシャキシャキとした食感が好まれ、黄ニラはほのかな甘みと上品な香りが特徴です。

ニラが放つ独特のにおいはアリシンという成分によるものであり、さまざまな機能性を有します。アリシンの機能性のひとつに、疲労回復効果で知られるビタミンB₁の活性を高める作用があります。豚肉やレバーはビタミンB₁が豊富ですから、餃子やニラレバ炒めは理にかなった料理であるといえます。

葉の見た目がニラとよく似ている植物にスイセンがあります。スイセンの葉や球根は有毒で、吐き気や頭痛、下痢といった症状を引き起こします。ニラの葉と間違えて食べてしまったことによる食中毒の報告も少なくありません。スイセンの葉はニラ特有のにおいがありませんが、それでもニラの葉とスイセンの葉を区別することは困難です。ご家庭でニラとスイセンを栽培する場合には、必ず離れた場所に植えて区別できるようにしてください。購入の際には安全な栽培もののニラを選ぶようにしましょう。もし道の駅などで天然のニラを手に入れた場合には、葉をちぎってにおいを嗅ぐなどしてスイセンが混入していないかを十分に確認しましょう。

年度始めは環境の変化などで疲れが溜まることも多いと思いますが、ニラを使った料理を食べて元気に過ごしましょう！



違反・不良食品指導状況

3月は取扱い不良食品 1 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	0	—	1	魚介類×1	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 022-232-8134 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>