

# 食品監視センターだより (第219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。しっとりと青い梅の実や、艶やかな紅色のさくらんぼが市場を彩る薄暑の候、皆様いかがお過ごしでしょうか。早いもので、今年ももう6月になりました。この時期の仙台は、6月の別名である「涼暮月（すすくれづき）」という言葉がよく似合う、冷涼な夕暮れの街であるように思います。昼夜の寒暖差が身体に堪える・・・という方も多いのではないのでしょうか。

こうした気候は体調不良につながりやすく、日中の気温や湿度の上昇とも相まって、食中毒による被害がいっそう懸念されます。ウイルス感染対策として、こまめな手洗いに取り組んでこられた方は多いと思います。適切なタイミングで手洗いをすることは、食中毒予防の観点からも大切ですので、ぜひ継続しましょう。併せて、食品の調理や保管を適切に行い、食中毒の予防に努めましょう。

食中毒予防については、下記パンフレットに詳しく解説されておりますので、併せてご覧ください。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/point0709.pdf>

(家庭でできる食中毒予防の6つのポイント 厚生労働省)



## 5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
魚介加工品 (しらす、小女子)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、 腸炎ピブリオ	4	0	
魚介加工品 (刺身同等品)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、 腸炎ピブリオ最確数	2	0	
生食用鮮魚介類	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、 腸炎ピブリオ最確数	1	0	
冷凍食品 (生食用冷凍鮮魚介類)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、 腸炎ピブリオ最確数	4	0	
魚肉ねり製品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、 保存料(ソルビン酸)	7	0	
二枚貝	麻痹性貝毒	2	0	ホタテガイ(網走中部)
野菜・果物	放射性物質検査	3	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>



## 5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>

5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 <sup>2</sup> ) : 22 (10 万個以上 100 万個未満/100cm <sup>2</sup> ) : 1 (100 万個以上/100cm <sup>2</sup> ) : 1	22
	大腸菌群	24	(1,000 個未満/100cm <sup>2</sup> ) : 14 (1,000 個以上 1 万個未満/100cm <sup>2</sup> ) : 4 (1 万個以上/100cm <sup>2</sup> ) : 6	14



## 今月の豆知識のお時間



### 208 時間目：エンドウ

皆さんは「サヤエンドウ」や「グリーンピース」、「スナップエンドウ」、「豆苗（とうみょう）」が同じ仲間であり「エンドウ」と分類されていることを知っていますか。

若いさを食べる「サヤエンドウ」、熟す前のやわらかい豆をさやから剥いて食べる「グリーンピース」、グリーンピースの改良品種で、実が大きくなってもさやがかたくならず、さやも実も食べることができる「スナップエンドウ」、さらにエンドウの若い葉と茎の部分を炒め物や料理のつまなどにして食べるのが「豆苗（とうみょう）」です。

これらは分類上は同じですが栄養成分の含有量は異なります。例えばサヤエンドウとグリーンピースを比較すると、サヤエンドウはグリーンピースよりもβ-カロテンを多く含みます。β-カロテンとは体内でビタミンAに変換されて働く栄養成分であり、有害な活性酸素から体を守る抗酸化作用や免疫を増強する働きがあるとされています。一方でグリーンピースは野菜には少ない、体のエネルギーとなる糖質や、良質なタンパク質が豊富です。また、食物繊維の含有量が野菜としてはトップクラスで、特に水に溶けにくい食物繊維（不溶性食物繊維）の割合が高いことも特徴です。水分を吸収して腸内でふくらむため整腸作用があり、便秘を解消することや、有害物質を吸着させて体の外に排出するのに効果的です。

エンドウは春から初夏にかけての季節が旬であるため、様々なエンドウを食べ比べ、それぞれの持つ食感や美味しさを楽しんでみるのはいかがでしょうか。



## 違反・不良食品指導状況

5月は表示不備及び取り扱い不良食品はありませんでした。

◇◇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>