

# 食品監視センターだより (第221号)

令和3年8月号



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。

今年は例年よりも早い梅雨明けとなり、夏本番を迎え厳しい暑さの毎日が続いています。熱中症にならないよう、のどが渇いていなくてもこまめに水分補給するなどの対策をとりましょう。

夏は細菌性の食中毒に対してより一層の注意が必要な時期です。食中毒の原因となる細菌の多くは 5℃～45℃で増殖しますが、とりわけ 30℃～40℃で急速に増殖する特徴を持っているからです。

最近ではお弁当などをテイクアウトする機会が増えた方も多いと思いますが、購入してから食べるまでの取り扱いには注意が必要です。テイクアウト食品を購入したら寄り道をしないでまっすぐ帰り、持ち歩き時間を極力短くしましょう。保冷バッグや保冷剤を持参することもおすすめです。持ち帰ったあとは長時間放置せず早めに食べましょう。また、帰宅後は石鹸などを使ってしっかりと手洗いを行ってください。これは食中毒を防ぐだけでなく、新型コロナウイルス感染症の予防にもつながります。

食中毒予防も体調管理のひとつです。対策をしっかりと、夏を健康に過ごしましょう。

## 7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	14	0	ばれいしょ（千葉県産）、レタス（宮城県産）、うめ（宮城県産）、ブルーベリー（アメリカ産）、ゴーヤ（茨城県産）、モロヘイヤ（宮城県産）、とうもろこし（岩手県産）、パプリカ（韓国産）、アボカド（メキシコ産）、きゅうり（宮城県産）、すいか（山形県産）、もも（福島県産）、キウィー（ニュージーランド産）、パイナップル（フィリピン産）
生食用岩がき	生菌数、E.coli 最確数、ノロウイルス	2	1	新潟県村上市水域、新潟県聖籠水域
生食用鮮魚介類（うに）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	6	0	
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	ホタテガイ×2 （陸奥湾東部海域、岩手県中部海域）
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	カキ（岩手県広田湾気仙町海域）、ホタテガイ（陸奥湾東部）
近海魚	総水銀	5	0	チダイ（宮城県沖産）、マガレイ（宮城県沖産）、シログチ（宮城県沖産）、ゴマサバ（三陸北部沖産）、ブリ（三陸南部沖産）
野菜・果物	放射性物質検査	3	0	※1
魚		14	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>



## 7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>

腸炎ビブリオ 陰性

7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> ): 24	24
	大腸菌群	24	(1,000 個未満/100cm <sup>2</sup> ): 17 (1,000~1 万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 6 (1 万個以上/100cm <sup>2</sup> ): 1	17
	腸炎ビブリオ	20	陰性: 20	20



### 今月の豆知識のお時間



#### 210 時間目：乳牛と牛乳と酪農家

いよいよ夏本番の季節の到来です。そんな暑い日、食べたくなるのがアイスクリーム。そのアイスクリームの主原料である乳を生産している牛は、暑さが苦手です。

乳を搾るための牛を「乳牛」と呼びますが、日本で家畜として使用されている乳牛の約 99%は白と黒のまだら模様でおなじみのホルスタイン種です。寒さには強いものの暑さには弱く、夏には乳量や乳成分の低下が見られます。そのため、牛を飼養する酪農家は、牛舎の効果的な換気をするなどして暑熱から乳牛を守るための努力をしています。

酪農家の仕事は乳を搾る、餌を与えるではありません。餌となる飼料を自給生産している方々もいます。牛舎の近くの草地に円筒状のラップで巻き上げられた大きな物体を見かけたら、それは牛の餌であるラップサイレージかもしれません。また、この時期に牛舎の近くにトウモロコシ畑を見かけたら、それは飼料用トウモロコシかもしれません。牛乳の背景には酪農家の方々の労力があるのですね。

なお、牛乳は字のとおり生が子牛を育てるために出す乳ですから、子牛を産んだ母牛しか乳は出ません。初乳を除く乳を、私たち人間がいただいているのです（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令において分娩後 5 日以内の乳は搾取してはならないと規定されています）。酪農家の労力に感謝をしながら、冷たい牛乳や乳製品をいただきたいですね。



## 違反・不良食品指導状況

7月は収去検査において1件の法違反事例（生かき）（食品衛生法第13条第2項違反）があり、関係流通先の調査及び回収を指示するとともに、出荷者を管轄する自治体に通報しました。

	発見 場所	表示不備 食品		取扱い 不良食品		規格基準等違反食品		有毒・有害食品		
		0	—	0	—	1	生かき×1	魚介類	植物	その他
発見・ 指導件数	市場内	0	—	0	—	1	生かき×1	0	0	0
	市場外	0	—	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>