

食品監視センターだより (第222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。

今年は早い梅雨明けからの猛暑から一転、梅雨のような天気に戻りし、広範囲にわたる集中豪雨に見舞われるなど、目まぐるしい天候の変化に振り回された夏となりました。

また、新型コロナウイルス感染症の第5波はこれまでを大きく上回る深刻なものとなり、これまで以上の感染対策を改めて考えなければならない状況になっています。

そんな中、皆さんテイクアウトの食品や屋外での芋煮、バーベキューなど、密を避ける工夫をしつつ楽しめる方も多いと思います。日中はまだまだ気温が高い日もあり、夏バテで体調を崩しやすいため、食中毒の発生も毎年多くなっています。感染症予防と併せて、これまで以上に温度管理や手指の消毒などに気を付けて、楽しむようにしましょう。



8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
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、 腸炎ビブリオ最確数	1	0	
生食用鮮魚介類	生菌数、大腸菌群、 黄色ブドウ球菌、 腸炎ビブリオ最確数	2	0	
生食用魚介類	生菌数、大腸菌群、 黄色ブドウ球菌、 腸炎ビブリオ	1	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、 腸炎ビブリオ	3	0	
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	ホタテガイ×2 (津軽海峡東部海域、岩手県中北部海域)
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>



8月のふきとり検査結果

まぐろ体表ふきとり検査目標値

腸炎ビブリオ 陰性

8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	腸炎ビブリオ	20	陰性：20	20



今月の豆知識のお時間



211 時間目：さつまいも

9月といえばお月見シーズンですね。陰暦（旧暦）8月15日の夕方に出る月を「中秋の名月」と呼び、今年は9月21日です。お月見の由来は諸説ありますが、里芋やさつまいもなどの収穫を祝うために行われたという説があり、芋名月とも呼ばれています。今回はお月見にちなんで「さつまいも」をご紹介します。

さつまいもは1597（慶長2）年に日本に伝わり、現在は鹿児島、茨城、千葉などが主要な産地となっています。主成分はデンプンで、食物繊維、カリウム、ビタミンC、ポリフェノールなども含みます。アミラーゼの作用で加熱するとデンプンが糖化し甘味が増すので、焼き芋やスイートポテトなど様々なお菓子や料理に使われています。

ところでこのさつまいも、八木山動物公園の動物たちのエサにも利用されているのをご存じですか。動物公園ではおよそ120種600頭の動物を飼育し、26種類の青果物をエサとして与えています。中でもさつまいもは前述のとおり栄養価に優れ、加熱すると甘味が増し嗜好性も向上するのでタヌキ、ツキノワグマ、ニホンザル、チンパンジーなど多くの雑食性の動物たちに利用されています。ホッキョクグマでは馬肉に次いで給餌量が多く、1頭1日あたり2kgの煮さつまいもを与え、採血などのためのトレーニングのご褒美としても利用しています。意外に思われるかもしれませんが、国内最高齢だったメスの「ナナ」は晩年、馬肉よりもさつまいもを好むこともありました。

市民の皆様の台所である中央卸売市場は動物たちの台所でもあります。今年のお月見は、動物たちにも想いを馳せつつ、美しい月を眺めながら美味しいさつまいもを味わいたいですね。



違反・不良食品指導状況

8月は違反・不良食品等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>