

# 食品監視センターだより (第 249 号)

令和5年12月号

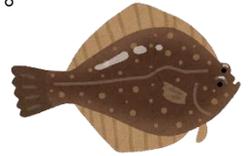


こんにちは。こちらは仙台市中央卸売市場内で食の安全を守る食品監視センターです。  
12月に入り、今年もあと1ヵ月足らずとなりました。

仙台市中央卸売市場には、冬を代表するタラ・生カキ・ナメタガレイ（ババガレイ）等の水産物やミカン・柿等の青果物の入荷が増え、年末を実感させられています。

今冬の天候の見通しは、気温が平年より高いとする暖冬予報が出ております。  
穏やかな過ごしやすい日が続いてほしいものです。

また、例年この時期に流行が始まるインフルエンザが既に数多く発生しており、感染拡大が懸念されています。今後の発生動向に注意するとともに、ひとり一人が基本的な感染防止対策を徹底して、今冬を乗り切っていきましょう。



## 11月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	備考
無加熱摂取冷凍食品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	1	0	
冷凍ゆでがに	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	2	0	
ゆでがに	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	1	0	
そうざい (加熱処理済みそうざい)	生菌数、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、E.coli	1	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)	3	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)、合成着色料	1	0	
野菜・果物	残留農薬	8	0	ブロッコリー(宮城県産)、白菜(茨城県産)、セロリ(山形県産)、ほうれんそう(宮城県産)、大根(千葉県産)、ラフランス(山形県産)、アスパラガス(メキシコ産)、ライム(メキシコ産)
生かき	生菌数、E.coli最確数、ノロウイルス	4	0	志津川湾、宮城県海域×2、荻浜湾
野菜・果物	放射性物質検査	2	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>



## 11月のふきとり検査結果

マクロ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>

11月はマクロ売場でマクロ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
マクロ体表	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



## 238 時間目：アンコウ

今回はこれからの冬に旬を迎えるアンコウについてお話します。

アンコウはずんぐりとした体型で頭に誘引器官を持つ独特の見た目をした魚ですが、冬を代表する食材の一つです。鍋物の束の横綱とも呼ばれ、中でも北海道産と茨城県産が有名です。アンコウには多くの種類があり、日本の周辺海域では12科26属67種が分布しています。しかし、そのうち食用として利用されているのはアンコウ科の「アンコウ」と「キアンコウ」、フサアンコウ科の「ミドリフサアンコウ」の3種類です。

アンコウは水分含量が85%を超え柔らかく、まな板の上では捌きにくいことから「つるし切り」と呼ばれる鉤に吊るしておろす方法が特徴的です。骨以外は捨てる部分がなく、えら、ひれ、皮、肝臓(肝)、胃(水袋)、卵巣(ぬの)、肉の七つの部位は「アンコウの七つ道具」とも呼ばれ鍋の具材として用いられます。余すところなく食べられる様は「あんこは唇ばかり残すなり」という江戸川柳にもなっており、江戸時代から庶民に親しまれた食材であったと窺えます。

アンコウの栄養についてですが、身はタンパク質、脂肪、ミネラル、ビタミンともに少なく、栄養価はそれほど高くありません。しかし、肝はきわめて栄養価が高く、鉄、亜鉛、銅の他に、ビタミンA、ビタミンD、ビタミンEのような脂溶性ビタミンも多く含まれています。これからだんだんと寒さの厳しくなる時期ですが、美味しいアンコウ鍋を食べて心と体を温めてみてはいかがでしょうか。



## 違反・不良食品指導状況

11月は、表示不備食品1件(ゆでだこ)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		規格基準等違反食品		有毒・有害食品		
		0	—	0	—	0	—	魚介類	植物	その他
発見・ 指導件数	市場内	0	—	0	—	0	—	0	0	0
	市場外	1	ゆでだこ	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 FAX：022-232-9005

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>

