

# 食品監視センターだより（第268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。

7月に入り、気温と湿度が高い日が続いています。気温が高いこの時期に注意したいのが「腸炎ビブリオ」による食中毒で、令和7年6月13日付で宮城県より「魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報」が発令されています。腸炎ビブリオは海水温の上昇により海水中で増殖し、魚介類に付着したまま水揚げされます。塩分を好み、海水と同じ3～4%の塩分濃度で活発に増殖し、20℃を超えると増殖スピードが速くなります。そして、刺身や寿司などの生食用の魚介類や、二次汚染による各種食品（野菜の浅漬け、塩辛など）が原因食品となって食中毒を引き起こします。気温が高く暑い時期、特に6月から10月が要注意期間です。ご家庭では、冷蔵や冷凍でしっかり低温で保存することや、真水で十分に洗浄してから調理することが重要です。

これからの時期は細菌の増殖が活発になり、腸炎ビブリオ以外の食中毒も発生しやすくなりますので、「菌をつけない、ふやさない、やっつける」の3原則を心がけ、食中毒を防ぎましょう。



## 6月の検査結果

| 食品分類   | 検査項目                        | 検体数 | 違反等の数 | 備考                                                                                       |
|--------|-----------------------------|-----|-------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 野菜・果物  | 残留農薬                        | 8   | 0     | アスパラガス（山形県）、ゴーヤ（高知県）、ズッキーニ（宮城県）、丸茄子（宮城県）、スイカ（千葉県）、パイナップル（フィリピン）、アボカド（ペルー）、グレープフルーツ（アメリカ） |
| 野菜・果物  | 防ばい剤                        | 1   | 0     | グレープフルーツ（アメリカ）                                                                           |
| 魚介加工品  | 生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ     | 2   | 0     |                                                                                          |
| 二枚貝    | 麻痺性貝毒                       | 2   | 0     | ホッキガイ（苫小牧）、ホタテ（宗谷北部）                                                                     |
| 二枚貝    | 下痢性貝毒                       | 2   | 0     | カキ×2（宮城県志津川湾、岩手県大船渡湾西部海域）                                                                |
| 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） | 4   | 0     |                                                                                          |
| 冷凍ゆでだこ | 生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ     | 1   | 0     |                                                                                          |
| ゆでだこ   | 生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ     | 3   | 0     |                                                                                          |
| 魚      | 放射性物質                       | 4   | 0     | ゴマサバ（三陸南部沖）、ヒラマサ（宮城県沖）、クロダイ（宮城県沖）、ババガレイ（福島県沖）                                            |



## 6月のふきとり検査結果

マグ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>

6 月はマグロ売場でマグ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<br>検体数 |
|--------|--------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| マグロ体表  | 生菌数    | 24  | (10 万個未満/100cm <sup>2</sup> ) : 24<br>(10 万~100 万個未満/100cm <sup>2</sup> ) : 0<br>(100 万個以上/100cm <sup>2</sup> ) : 0 | 24           |
|        | 大腸菌群   | 24  | (1,000 個未満/100cm <sup>2</sup> ) : 23<br>(1,000~1 万個未満/100cm <sup>2</sup> ) : 1<br>(1 万個以上/100cm <sup>2</sup> ) : 0  | 23           |
|        | 腸炎ビブリオ | 20  | 陰性 : 20                                                                                                             | 20           |



今月の豆知識のお時間



257 時間目：笹かまぼこの足

7 月 7 日の七夕は笹の節句とも呼ばれることから、今回は笹かまぼこをご紹介します。

宮城の名産笹かまぼこは仙台近海で豊富に捕れるヒラメ等の魚を有効活用として始まったとされ、手のひら形を取ることから「ひら」かまぼこ、舌に似ている形から「べろ」かまぼことも呼ばれていましたが、昭和に入り伊達藩の紋である「竹に雀」にちなみ「笹」かまぼこと呼ぶようになったといわれています。

かまぼこの魅力の一つは弾力のある食感です。魚肉のすり身に塩を加えてすりつぶすとタンパク質の繊維が溶け出し、粘りが生じます。成型後に加熱することでタンパク質が網目を作り、かまぼこならではの弾力のある食感のもととなります。この弾力のある食感を「足」と呼びます。

かまぼこ作りでは、すり身に使用する魚種、調味料、加熱条件など、様々な工夫をしており、商品ごとの足の違いがあります。

また、食品衛生法では笹かまぼこは「魚肉ねり製品」として中心温度の加熱条件、細菌検査、添加物等の基準が厳格に定められている食品です。食品監視センターでも市場を流通する魚肉ねり製品を検査しております。

様々な笹かまぼこが販売されておりますので、食べて比べて足の違いを確認してみたいはいかがでしょうか？



## 違反・不良食品指導状況

6 月は 1 件の表示不備食品の指導を行いました。

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

