

# 食品監視センターだより（第270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。

今年も猛暑日が非常に多い夏となりました。群馬県伊勢崎市では日本歴代最高気温となる41.8℃を観測し、宮城県の猛暑日の日数も観測史上最多とのことです。空梅雨も重なって鳴子ダム貯水率は0%となり、水不足による稲の枯れ始めや生育遅れ、ジャガイモの収量減少など、農作物の生長や収穫にも影響を及ぼしています。

今夏のような日が続くと、「節水」を意識する方も増えると思います。限りある飲み水を無駄にしないように心掛けることは大事なことです。しかし、節水を意識し過ぎて手洗いが不十分になってしまうと、不衛生な手指を介して食品が汚染されて食中毒につながる可能性があります。災害や気候の変動等で水が十分に確保できないときは、ウェットティッシュを活用するなどの食中毒対策をとることも大切です。

残暑はもうしばらく続きますが、衛生用品も活用しながら食中毒予防に努めていただき、この暑い日々を乗り切ってほしいと思います。



## 8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   | 検査中   | オクラ（鹿児島県産）、ねぎ（茨城県産）、いんげん（岩手県産）、パプリカ（山梨県産）、梨（茨城県産）、桃（福島県産）、グレープフルーツ（南アフリカ産）、ネーブルオレンジ（オーストラリア産） |
| 野菜・果物      | 防ばい剤                  | 2   | 検査中   | グレープフルーツ（南アフリカ産）、ネーブルオレンジ（オーストラリア産）                                                           |
| 魚介加工品（干物等） | 不揮発性アミン類（ヒスタミンなど）     | 5   | 0     |                                                                                               |
| 生かき（殻付）    | 生菌数、E.coli 最確数、腸炎ビブリオ | 4   | 0     | 女川湾海域×2、宮城県北部海域気仙沼湾×2                                                                         |
| 魚          | 放射性物質                 | 4   | 0     | ヒラマサ（宮城県沖産）、マアジ（三陸南部沖産）、メダイ（宮城県沖産）、マダイ（福島県沖産）                                                 |
| 野菜・果物      |                       | 2   | 0     | きゅうり（宮城県産）、なす（宮城県産）                                                                           |



## 8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>

8 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> ) : 16<br>(1,000～1 万個未満／100cm <sup>2</sup> ) : 8<br>(1 万個以上／100cm <sup>2</sup> ) : 0  | 16           |
|        | 腸炎ビブリオ | 20  | 陰性 : 20                                                                                                             | 20           |



今月の豆知識のお時間



259 時間目：サンマ

サンマは秋を代表する魚で、9 月から 11 月にかけて旬を迎えます。特に 10 月頃のものは脂がのり、美味しいといわれています。北海道や三陸沖をはじめとした海域で漁獲され、日本の食卓に広く親しまれてきました。落語「目黒のさんま」にも登場するなど、古くから馴染みのある魚です。細長い姿から漢字では「秋刀魚」とも書きます。

サンマ料理の定番は塩焼きですが、そこに大根おろしが添えられるのには理由があります。大根おろしには消化を助ける成分が含まれており、脂の多いサンマをさっぱりと食べやすくしてくれます。さらに、すだちやかぼすなどの柑橘（かんきつ）を絞ることで、香りと酸味が加わり、料理全体の風味が整います。これらの組み合わせは、味わいだけでなく体への負担を和らげる点でも意味のある工夫といえます。

栄養面では、サンマには EPA や DHA といった不飽和脂肪酸が多く含まれ、血液循環の改善や生活習慣病予防の効果が期待されています。また、ビタミン D や良質なたんぱく質も含まれており、大根や柑橘と一緒に摂ることで、おいしいだけでなく栄養バランスのよい一皿になります。

近年は漁獲量が減少傾向にあり、価格も変動しやすくなっていますが、サンマと大根おろし、柑橘を添えた料理は、秋の味覚を代表する組み合わせとして、今後も大切にしていきたい食文化です。



## 違反・不良食品指導状況

8 月は 6 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      | 5      | 生かき×5 | 0           | — | 0         | — | 1       | 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>

