

# 食品監視センターだより (第271号)

令和7年10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。

今年の夏(6～8月)は全国の平均気温は平年より2.36℃高く、1898年に統計を開始して以降で最も暑くなりました。仙台市でも9月2日に37.4℃と観測史上最も高い気温の厳しい暑さの猛暑日となりました。

一方、異例の早さの梅雨明けとその後の降水量の少なさにより、東北南部地方では渇水の発生が懸念されました。好天候に伴う厳しい猛暑の影響は私たちの暮らしに深刻な影響を及ぼしました。

9月の下旬に入り、一時期の暑さは和らいで朝方には空気が冷やりと感じられるなど、さわやかで過ごしやすい季節になってきました。10月に入ると、サケやサンマ、ブドウやナシなど、秋の味覚が本格的に始まる、まさに食欲の秋となります。食品の取り扱いや体調の管理に十分に気を配り、秋を満喫したいですね。

## 9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     | れんこん(茨城県産)、みょうが(高知県産)、じゃがいも(北海道産)、かぼちゃ(北海道産)、人参(北海道産)、ぶどう(岩手県産)、にんにく(中国産)、パプリカ(韓国産)                |
| 二枚貝       | 下痢性貝毒                             | 2   | 0     | ホタテガイ(宗谷北部)、牡蠣(宮城県北部海域気仙沼湾)                                                                        |
| 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、腸炎ビブリオ | 2   | 0     |                                                                                                    |
| 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     |                                                                                                    |
| 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        | 1   | 0     |                                                                                                    |
| 魚介加工品     | 生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌                  | 3   | 0     |                                                                                                    |
| 近海魚       | 総水銀                               | 5   | 0     | ホウボウ(宮城県沖産)、マコガレイ(宮城県沖産)、スズキ(宮城県沖産)、マサバ(三陸南部沖産)、カンパチ(宮城県沖産)                                        |
| 魚         | 放射性物質                             | 8   | 0     | ガザミ(宮城県沖産)、トビウオ(宮城県沖産)、マサバ(三陸南部沖産)、ミギガレイ(福島県沖産)、サワラ(宮城県沖産)、キツネメバル(宮城県沖産)、アオメエソ(宮城県沖産)、ユメカサゴ(福島県沖産) |
| 野菜・果物     |                                   | 2   | 0     | ピーマン(宮城県産)、ツルムラサキ(宮城県産)                                                                            |

## 9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>

9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                                                                                                         | 目標値達成検体数 |
|--------|--------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| マグロ体表  | 生菌数    | 24  | (10万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 21<br>(10万～100万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 3<br>(100万個以上/100cm <sup>2</sup> ): 0 | 21       |
|        | 大腸菌群   | 24  | (1,000個未満/100cm <sup>2</sup> ): 17<br>(1,000～1万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 6<br>(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



### 260 時間目：ジャガイモ

秋の深まりとともに、食卓に登場する機会が増えるジャガイモ。北海道を中心に、全国各地で収穫が行われ、さまざまなジャガイモが市場に並びます。ホクホク系、ねっとり系、色鮮やかなものなど、調理用途に応じた多様なタイプがあり、煮物、炒め物、サラダ、チップスなど、料理に合わせて選ぶ楽しみも広がります。

ジャガイモは、炭水化物を主成分としながらも、ビタミン C やカリウムが豊富に含まれているのが特徴です。特にビタミン C は、ジャガイモの中で**んぷん**に包まれているため、加熱しても壊れにくく、効率よく摂取できます。免疫力を高め、風邪予防や老化防止にも役立つ栄養素です。

一方で、注意したいのが「ソラニン」や「チャコニン」といった天然毒素です。ジャガイモの芽や、皮が緑色に変色した部分にはこれらの成分が含まれており、摂取すると吐き気や腹痛などの症状を引き起こすことがあります。芽はしっかり取り除き、緑色の部分は厚めに皮をむいて調理しましょう。皮をむいた後に水にさらすことで、ソラニンの除去にも効果があります。

ジャガイモを安全に、美味しく楽しむために、ひと手間を惜しまず、正しい知識で調理しましょう。



## 違反・不良食品指導状況

9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      | 2      | 生かき×2 | 0           | — | 0         | — | 0       | 0  | 0   |
|             | 市場外      | 4      | 魚介類×4 | 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>

