

食品監視センターだより (第272号)



こんにちは、仙台市中央卸売市場内の食品監視センターです。

11月は気温の変化が大きい月とされていますが、今年は特に暑い夏が続いた影響で、季節の移ろいが一層早く感じられる方も多いのではないのでしょうか。市場内では、牡蠣やみかんなど、冬の代表的な食材も見かけるようになりました。

これからの季節で特に注意すべきは、ノロウイルスによる食中毒です。発生件数は11月から増加し始め、3月頃にかけて多く発生します。ノロウイルスによる食中毒の患者数は、病因物質別で例年第1位となっており、大規模な食中毒を引き起こしやすいという特徴があります。予防策としては、こまめな手洗いや食品の十分な加熱、調理器具の消毒が効果的です。消毒用アルコールはノロウイルスにはあまり効果がないため、包丁やまな板などの調理器具や、シンク、トイレなどの消毒には、塩素系漂白剤を使用しましょう。

寒暖差が大きく、体調を崩しやすいこの季節。健康管理に気をつけながら、美味しい食材を満喫していただきたいです。



10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	7	0	白菜（茨城県産）、ほうれんそう（宮城県産）、さつまいも（茨城県産）、里芋（新潟県）、柿（奈良県産）、ねぎ（中国産）、アスパラガス（メキシコ産）
養殖魚	動物用医薬品	4	0	ブリフィーレ（愛媛県産）、カンパチフィーレ（鹿児島県産）、マダイ×2（三重県産、愛媛県産）
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	1	0	
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	6	0	
そうざい （加熱処理済そうざい）	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	1	0	
魚介加工品（魚卵）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、合成着色料、発色剤（亜硝酸根）	3	0	
魚すり身	不揮発性アミン類（ヒスタミンなど）	2	0	
魚	放射性物質	8	0	ウバガイ（宮城県沖産）、マアジ×2（三陸南部沖産）、マダイ（福島県沖産）、マサバ（三陸南部沖産）、スルメイカ（福島県沖産）、アカカマス（宮城県沖産）、タチウオ（福島県沖産）
野菜・果物		2	0	小松菜（宮城県産）、ねぎ（宮城県産）



10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/100cm²

大腸菌群 1,000 個未満/100cm²

10 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 ²) : 24	24
	大腸菌群	24	(1,000 個未満/100cm ²) : 24	24



今月の豆知識のお時間



261 時間目：かまぼこの日

「かまぼこの日」があるのをご存じでしょうか。かまぼこが登場する日本最古の文献が西暦 1115 年の宴会料理の記録であることにちなみ、日本かまぼこ協会が年号を分解した 11 月 15 日を「かまぼこの日」と制定しました。当時のかまぼこは、棒に魚のすり身を巻き付けて焼いたちくわのようなものだったそうです。また、「かまぼこ」の語源は、植物の蒲の穂や武器の鉾の形に似ているから、鉾にすり身をつけて焼いたから、など諸説あるようです。

日本は海に囲まれており、地域によって獲れる魚の種類はさまざまです。そのため、かまぼこもそれぞれの魚に適した製法で作られるようになり、地域ごとに形、味、食感が多様になっていきました。例えば、同じ板かまぼこでも関東と関西では製法や見た目、味が異なるそうです。宮城県の名産品として全国的に有名な笹かまぼこも、明治時代に大漁が続いたヒラメの活用と保存の手段として作られたのがその始まりです。現代でも宮城県はかまぼこの生産量が全国でも上位であり、仙台市はかまぼこへの支出金額がもっとも高い都市になっています。

肌寒くなり温かい料理が恋しくなるこれからの季節に、地域色豊かな全国のかまぼこを食べ比べてみてはいかがでしょうか。



違反・不良食品指導状況

10 月は 2 件の表示不備食品の指導を行いました。

	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		
								魚介類	植物	その他
発見・ 指導件数	市場内	2	生食用鮮魚介類×1 生かき×2	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>

