

食品監視センターだより (第273号)

令和7年12月号



こんにちは。こちらは仙台市中央卸売市場で食の安全を守る食品監視センターです。

12月に入り、市場にはタラやナメタガレイ、脂の乗ったブリ、生力キなど冬の味覚が並び、みかんや県内産いちごの甘い香りが広がり、年末らしい活気に包まれています。寒さが厳しくなるこの季節、温かい鍋や旬の果物が食卓を彩る一方で、体調管理には注意が必要です。

今年は10月末からインフルエンザ患者が急増し、全国的な大流行となっています。これからの季節はインフルエンザに加え、ノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎も増えるため、感染対策が欠かせません。予防の基本は「手洗い」です。ハンドソープで10秒もみ洗いし、流水で15秒すすぐことを2回繰り返すと、ウイルスの残存率は0.0001%まで減るといわれています。手のひらだけでなく、手の甲や指の間、爪の先まで丁寧に洗いましょう。帰宅時や調理の前後、食事前など、こまめな手洗いを意識づけることも大切です。

冬の味覚を楽しみながら、健やかで笑顔あふれる新年をお迎えください。



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
野菜・果物	残留農薬	8	検査中	小松菜（宮城県産）、セリ（宮城県産）、大根（千葉県産）、ブロッコリー（宮城県産）、カリフラワー（宮城県産）、みかん（熊本県産）、ラフランス梨（山形県産）、グレープフルーツ（オーストラリア産）
生かき	生菌数、E.coli 最確数、ノロウイルス	7	0	荻浜湾、松島湾、宮城県中部海域×2、宮城県海域×3
鯨ベーコン	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	2	0	
魚肉ねり製品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、ソルビン酸	2	0	
魚	放射性物質	12	0	マガキ（宮城県沖）、スズキ（宮城県沖）、マトウダイ（宮城県沖）、コウイカ（宮城県沖）、マゴチ（宮城県沖）、ヤマトシジミ（宮城県）、イシダイ（宮城県沖）、チダイ（福島県沖）、ブリ（三陸南部沖）、マアナゴ（宮城県沖）、ムラソイ（宮城県沖）、マアジ（福島県沖）
野菜・果物		2	0	ほうれん草（宮城県産）、レタス（宮城県産）



11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

11 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 (10 万~100 万個未満/100cm ²): 0 (100 万個以上/100cm ²): 0	24
	大腸菌群	24	(1,000 個未満/100cm ²): 22 (1,000~1 万個未満/100cm ²): 2 (1 万個以上/100cm ²): 0	22



今月の豆知識のお時間



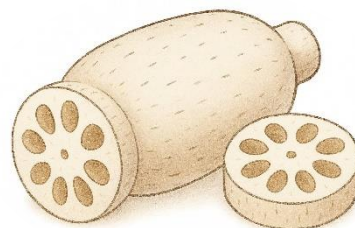
262 時間目：れんこん

いくつもの穴が開いているのが特徴のれんこんですが、日本ではその見た目から「見通しがきく」、「先がみえる」として縁起のよい食べ物とされ、おせち料理や慶事によく使われる野菜です。

れんこんは漢字で「蓮根」と書きますが、正確には蓮の根ではなく、蓮の地下茎が大きくなったものです。地下茎の部分は水底の泥の中に沈んでいる状態で、空気に触れることができません。れんこんの穴は、地上の茎や葉とつながっていて、空気の通り道として使われているのです。

れんこんを切った際に切り口が黒くなるのはタンニンを含むためです。ポリフェノールの一種で、炎症を抑制し、消化吸収力を強化すると考えられています。

胃腸の疲れやすい年末年始にぴったりなれんこんを食べて、健康で、明るく見通しのよい新年を迎えましょう。



違反・不良食品指導状況

11 月は 10 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	8	生かき×8	0	—	0	—	0	0	0
	市場外	2	ゆでがに×2	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>

