

食品監視センターだより (第276号)

令和8年3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。暖かな日差しに春の訪れを感じられる日が多くなってきました。市場にも、いちごや山菜、はまぐりなど、春らしさを告げる食材が並び始めています。旬の食材が次々と登場し、食卓を彩る楽しみが広がる季節ですね。

一方で、ノロウイルスなどが原因となる感染性胃腸炎には、引き続き注意が必要です。仙台市内でも、今年に入りノロウイルスによる食中毒が複数件発生しています。今一度、予防のポイントを確認し、日頃から対策を徹底しましょう。

<ノロウイルス食中毒予防のポイント>

1. 加熱が必要な食材は、中心温度 85~90℃で 90 秒以上しっかり加熱しましょう。
2. 調理器具は洗浄後、十分に煮沸消毒するか、
次亜塩素酸ナトリウム (200ppm) で消毒しましょう。
3. 調理前やトイレの後などは、丁寧な手洗いを心がけましょう。
4. 日頃から体調管理に気を付けましょう。

特に、食品を取り扱う施設では、症状がある場合、食品を直接取り扱う作業には従事しないようにしましょう。

これから、卒業・入学・人事異動など、人によっては大きな節目を迎える時期になります。健康に気を配りながら、それぞれが健やかな春を迎えられますようお祈り申し上げます。



2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	たまねぎ (北海道産)、うど (秋田県産)、菜の花 (宮城県産)、大根 (神奈川県産)、みかん (静岡県産)、キウイフルーツ (大分県産)、デコボン (熊本県産)、ドラゴンフルーツ (ベトナム産)
生かき	生菌数、E.coli 最確数、ノロウイルス	2	0	宮城県海域、宮城県中部海域
魚介加工品 (魚卵)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ、合成着色料、発色剤 (亜硝酸根)	4	0	
二枚貝	麻痺性貝毒	4	0	カキ×2 (小泉・伊里前湾)、ウバガイ (福島県相馬)、ホタテ (根室海峡)
魚	放射性物質	8	0	マコガレイ (宮城県沖) ×2、ヤナギムシガレイ (福島県沖)、マイワシ (三陸南部沖)



2月のふきとり検査結果

2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。

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

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): 19 (1,000~1万個未満/100cm ²): 4 (1万個以上/100cm ²): 1	19



今月の豆知識のお時間



265 時間目：はまぐり

春になると美味しさが増す「はまぐり」。旬は2~3月ごろで、産卵前のこの時期は身に栄養が蓄えられ、旨味がぐっと深まるといわれています。ひな祭りは過ぎてしまいますが、しばらくは春らしい一品として楽しめます。

はまぐりが“縁起もの”とされるのは、二枚貝の殻が対になった貝同士でしかびたりと合わないため。「夫婦和合」「良縁」の象徴として古くから愛されてきました。さらに、この特徴を利用して、殻の内側に絵を描き、元の組み合わせを探し当てる神経衰弱のような「貝合わせ」という優雅な遊びが平安時代から行われています。

また、はまぐりには「一夜に三里走る」「蜃気楼を吐く」などの不思議な伝説も伝わっており、興味を引く一面もあります（気になればぜひ調べてみてください）。

温かい汁ものにすると体がほっと和み、季節の変わり目にも嬉しい食材です。ひな祭りの風習としてだけでなく、春の縁起ものとして“はまぐりの一椀”を楽しんでみてはいかがでしょうか。



違反・不良食品指導状況

2月は表示不備食品1件の改善を指導しました。

	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		
		1	生かき×1	0	—	0	—	魚介類	植物	その他
発見・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>

