

食品監視センターだより (第278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。

5月に入り、初夏の爽やかさを感じる新緑の美しい季節となってきました。市場では、脂ののったギンザケ、独特な旨味のあるホヤ、初カツオ、タケノコ、山菜類などの食材が多数入荷し、季節の変化を感じさせてくれます。

1年で最も過ごしやすいこの時期を、季節の変化を味わいながら健康に過ごしていきたいですね。

5月の旬の食材

ギンザケ、カツオ、ホヤ

山菜(タラの芽、ワラビ)、タケノコなど



4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	アスパラガス(山形県産)、小かぶ(千葉県産)、キャベツ(千葉県産)、長芋(青森県産)、春白菜(茨城県産)、レモン(アメリカ産)、ネーブルオレンジ(アメリカ産)、グレープフルーツ(イスラエル産)
野菜・果物	防ばい剤	3	検査中	レモン(アメリカ産)、ネーブルオレンジ(アメリカ産)、グレープフルーツ(イスラエル産)
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	殻付き牡蠣(女川湾・牡鹿半島東部)、ホタテガイ(根室海峡)
そうざい (加熱処理済みそうざい)	生菌数、E.coli、 黄色ブドウ球菌	2	0	
魚介加工品	生菌数、大腸菌群、黄色ブ ドウ球菌、腸炎ピブリオ	2	0	
魚介加工品	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	1	0	
魚	放射性物質	4	0	ババガレイ(福島県沖)、シャコ(宮城県沖)、 ソウハチガレイ(福島県沖)、コノシロ(宮城県沖)
養殖魚	動物用医薬品	4	検査中	マダイ×2(三重県産、愛媛県産)、アトランティックサーモン(ノルウェー産)、プリフィレ(高知県産)



4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

4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): 24 (1,000~1万個未満/100cm ²): 0 (1万個以上/100cm ²): 0	24



違反・不良食品指導状況

4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	1	魚介類×1	0	—	0	—	0	0	0
	市場外	1	魚介類加工品×1	0	—	0	—	0	0	0



3分で読める！食中毒予防の豆知識



なぜ肉は中まで焼く必要があるのか

5月になり、暖かな陽気も増え、休日には家族や友人とバーベキューを楽しむ方も多いのではないのでしょうか。そこで気を付けたいのが「肉の食中毒」です。毎年、肉の加熱不足が原因の食中毒事例が多く発生していますが、なぜ生焼けの肉を食べると食中毒になるのでしょうか。

実は、牛・豚・鶏などのおなかの中には、食中毒の原因となる菌がもともといます。食肉として解体する過程で内臓が破れたりすると、その中にいた菌が肉の表面に付いてしまうことがあります。また、菌はとても小さく、時間が経つと増殖して肉の内部に入り込みます。さらに、食肉に串を刺したり、味付け肉のように切れ目を入れて調味料を染み込ませる工程によっても、菌が肉の内部まで入りやすくなります。だからこそ、食肉は表面だけでなく中までしっかり焼くことが大切です。

以下にバーベキューでの食中毒予防のポイントを示しましたので、お役立てください。

☆食中毒予防のポイント☆

☆ 肉は中心部まで十分に焼く

- ・・・肉の中心部分を75℃で1分以上加熱すれば食中毒菌は死滅します。

☆ 生肉に触れた tong や箸で加熱後の肉に触れない

- ・・・生肉に触れた器具には、食中毒菌が付いている可能性があります。片面を焼いてひっくり返したら、 tong や箸は替え、最後にもう一度最初に焼いた面を焼くと良いでしょう。

☆ 生肉に触れたら手を洗う

- ・・・生肉に触れた手でサラダなどを作ると、肉に付着していた菌がそれらの食品に付きます。そのため、生肉に触れた後は、石鹸液を使用して十分に手洗いすることが、食中毒予防としてとても大切です。

◇◇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>

