

食品監視センターだより (第 279 号)

令和8年6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。

6月に入り、だんだんと夏に向かって暑さが増してきているのを感じるようになりました。市場でもアジやイワシ、トマト、さくらんぼ、スイカ、メロンなど、初夏を感じられる食材が流通し始めています。

一方で、6月は梅雨時期の高湿度、低気圧、寒暖差などの影響で体調が崩れやすい季節です。体を温める食材や消化に良い食材を摂り、梅雨に負けず元気に過ごしましょう！

6月の旬の食材

アジ(鱈), トマト, さくらんぼ など



5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	トマト(宮城県産)、きゅうり(宮城県産)、にら(宮城県産)、ズッキーニ(宮城県産)、パプリカ(茨城県産)、アボガド(ペルー産)、キウイフルーツ(ニュージーランド産)、バナナ(フィリピン産)
野菜水煮	漂白剤	4	検査中	れんこん水煮、ぜんまい水煮、姫竹水煮、有機竹の子水煮
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	ウバガイ(厚岸)、殻付かき(志津川産)
生食用鮮魚介類	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ最確数	1	0	
生食用冷凍鮮魚介類	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ最確数	2	0	
魚介加工品	生菌数、大腸菌群、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	4	0	
近海魚	総水銀	4	検査中	アイナメ(宮城県沖産)、ユメカサゴ(宮城県沖産)、スズキ(宮城県沖産)、ヒラメ(宮城県沖産)
魚	放射性物質	4	0	シログチ(宮城県沖産)、アカアマダイ(宮城県沖産)、スズキ(宮城県沖産)、アオメエソ(福島県沖産)

5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

5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): 23	23



違反・不良食品指導状況

5月は1件の表示不備食品等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	そうざい×1	0	—	0	—	1	0	0
	市場外	0	—	0	—	0	—	0	0	0



3分で読める！食中毒予防の豆知識



梅雨こそ見直しのチャンス！ふきん・調理器具の衛生管理

梅雨の時期になると、「キッチンがジメジメしている」と感じることはありませんか？この時期は、気温と湿度の上昇によって細菌がととも増えやすくなっています。

そこで特に注意したいのが、ふきん（台拭き・食器拭き）やスポンジ、まな板、包丁といった台所用品です。水分や汚れが残ったまま乾きにくい状態が続くと、細菌が増えやすくなります。気づかずに使い続けてテーブルや食器に菌を広げてしまい、食中毒の原因になることもあります。

食品を扱う事業者の現場では、こうしたリスクを防ぐため、「菌をつけない・増やさない・やっつける」という食中毒予防の3原則に基づいた衛生管理が徹底されています。家庭でもこの考え方を少し意識することで、食中毒のリスクを減らすことができます。梅雨のこの時期こそ、毎日使う台所用品の扱いを見直すチャンスです。

【食中毒予防のポイント】

☆使い分ける

- ・・・ふきんは台拭き用・食器用など用途ごとに分けましょう。包丁やまな板も野菜用、魚用、肉用と使い分ける、または野菜やそのまま食べるもの→魚→肉の順に調理し、食材ごとにこまめに洗浄する、といった工夫で菌の付着や広がりを防ぎます。

☆しっかり洗浄する

- ・・・スポンジやまな板も含め、水洗いだけでなく、洗剤を使って汚れをしっかりと落としましょう。汚れが残ると菌が増えやすくなります。

☆定期的に消毒する

- ・・・熱湯や台所用漂白剤を使い、ふきんやまな板などを消毒しましょう。毎日を行うことは難しいと思いますが、週に1～2回行うだけでも菌を減らして衛生的な状態を保つことができます。

☆よく乾燥させる

- ・・・湿った状態が続くと菌が増殖します。ふきんやスポンジはよく絞って乾かし、まな板なども水分が残らないようにしましょう。

◇◇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>

