

食品監視センターだより (第 280 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。

7月になり梅雨らしい天気が続き、数少ない晴れの日を貴重に感じるようになりました。梅雨明けを待ち遠しく感じる日々ですが、市場では夏の食材であるムラサキウニや、メロン、スイカなどの流通量が多くなり始めました。

夏休みも間近に迫り旅行を計画している方も多いと思いますが、旬の食材を食べて、健康第一で楽しめるように心がけたいものですね。

7月の旬の食材

ムラサキウニ，メロン，スイカ など



6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)、レタス(宮城県産)、茄子(高知県産)、ツルムラサキ(宮城県産)、人参(茨城県産)、西瓜(千葉県産)、パイナップル(フィリピン産)、グレープフルーツ(南アフリカ産)
野菜・果物	防ばい剤	1	検査中	グレープフルーツ(南アフリカ産)
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	カキ(宮城県女川湾・牡鹿半島東部)、ホタテ(宮城県小泉・伊里前湾)
魚肉ねり製品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、保存料(ソルビン酸)	4	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	
加熱後摂取冷凍食品(加熱後凍結)(うなぎ蒲焼)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	1	検査中	
加熱後摂取冷凍食品(凍結前未加熱)(うなぎ蒲焼)	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	3	検査中	
うなぎ蒲焼	動物用医薬品	4	0	
ゆでだこ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	4	0	
魚	放射性物質	7	0	マボヤ(宮城県産)、マサバ(三陸南部沖産)、マガレイ(福島県沖産)、クロダイ(宮城県沖産)、ゴマサバ(三陸南部沖産)、ホウボウ(宮城県沖産)、マガレイ(宮城県沖産)



6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

6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
	腸炎ピブリオ	20	陰性 : 20	20



違反・不良食品指導状況

6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	0	0	0	0	0	0
	市場外	2 そうざい×1 冷凍食品（その他）×1	0	0	0	0	0



3分で読める！食中毒予防の豆知識



刺身を買って帰るまでが勝負

これから夏本番にむけて、気温が高くなるこの時期に注意したいのが「腸炎ビブリオ」による食中毒です。宮城県では県外洋の旬平均海水温が19℃を超えると予想されると「魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報」が発令されます。（今年は令和8年6月22日に発令されました。）

腸炎ビブリオは海水温の上昇により海水中で増殖し、魚介類に付着したまま水揚げされます。海水と同じ3～4%の塩分濃度で活発に増殖し、20℃を超えると増殖スピードが速くなります。そして、刺身や寿司などの生食用の魚介類や、二次汚染による各種食品（野菜の浅漬け、塩辛など）が原因食品となって食中毒を引き起こします。喫食後12時間前後（8～24時間）で、激しい腹痛や下痢の症状がみられます。10月頃までの気温が高く暑い時期は特に注意しましょう。

【食中毒予防のポイント】

- ☆ 魚や刺身などの温度を出来る限り上げないようにする。
 - ・なるべく最後に購入する、購入後はなるべく早く帰る、また時間がかかる場合は、お店で氷をもらったり、あらかじめクーラーバックを用意するなどしてできる限り低温に保ちましょう。
 - ・帰宅後はすぐ冷蔵庫に入れましょう。4℃以下だと安心です。
- ☆ 水道水でよく洗う。
 - ・調理前の魚介類は水道水で十分洗浄しましょう。
 - ・えら、うろこ、内臓などをしっかり除去し、除去したあとも流水で十分洗浄しましょう。
- ☆ 二次汚染に気を付ける。
 - ・調理器具は使いまわさず、魚介類専用のまな板・包丁を使い、使用後は洗剤でよく洗いましょう。最後に熱湯などで消毒しましょう。
 - ・魚介類を扱ったあとは石けんを使って手をよく洗いましょう。
- ☆ しっかり加熱する。
 - ・腸炎ビブリオは熱に弱いので、加熱するときは十分熱を通しましょう。

◇◇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>

