食品監視センターだより（第284号）

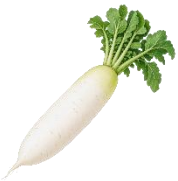
令和8年11月号

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。

11月を迎え、朝夕の冷え込みが深まり、冬の訪れを感じる季節となりました。仙台市中央卸売市場では、脂の乗ったブリ、旬を迎えた牡蠣をはじめ、白菜や大根、ねぎなどの冬野菜、みかんやりんごなどの果実が数多く入荷しています。

朝夕の寒暖差により体調を崩しやすい季節ですので、栄養豊富な旬の食材を日々の食卓に取り入れてみてはいかがでしょうか。

11月の旬の食材
ぶり、牡蠣、大根、みかん　など


10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）、ブロッコリー（宮城県産）、ごぼう（青森県産）、蓮根（茨城県産）、みず菜（宮城県産）、刀根早生柿（山形県産）、極早生みかん（熊本県産）、葱（中国産）
魚介加工品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	2	0	
魚介加工品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	1	0	
魚介加工品(魚卵)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、合成着色料、発色剤（亜硝酸根）	4	0	
鯨ベーコン	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、ソルビン酸、合成着色料	1	検査中	
鯨ベーコン	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、ソルビン酸	1	検査中	
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、合成着色料	2	検査中	
魚すり身	不揮発性アミン類(ヒスタミンなど)	2	0	
魚	放射性物質	4	0	メダイ（宮城県沖）、スズキ（宮城県沖）、マサバ（三陸南部沖）、シイラ（宮城県沖）
野菜・果物		2	検査中	葱（宮城県産）、里芋（宮城県産）

10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／100cm^2
大腸菌群 1,000個未満／100cm^2

10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

10 月は 2 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	生かき×1	0	—	0	—	0	0	0
	市場外	1	その他×1	0	—	0	—	0	0	0

3 分で読める！食中毒予防の豆知識

鍋で気を付けたい加熱不足のかき　～ノロウイルス食中毒の予防～

11 月に入り、夕食に温かい鍋を食べたいと思う人も多いのではないでしょうか。特にこれからの時季はかきが旬を迎え、かき鍋を作って食べる方もいると思います。しかし、かき鍋を食べるときに気を付けたいのが、かきの加熱不足による食中毒です。かきはノロウイルスを蓄積する代表的な二枚貝です。二枚貝を介したノロウイルス食中毒はかきによるものが大半を占めますが、これは消化管（中腸腺）を含む全体を生で食べることが多いためと考えられています。かきによるノロウイルス食中毒を防止するため、まずはノロウイルスの特徴と症状をお伝えします。

＜ノロウイルスの特徴と症状＞

- ウイルス粒子は非常に小さく目に見えない。また、酸に強くアルコールも効きにくい。
- 環境中で二枚貝（かき、シジミ等）の消化管（中腸腺）に蓄積される。
- 60℃で 30 分間加熱しても、感染性が維持される。
- 感染してから 24～48 時間後に、吐気、嘔吐、下痢、発熱（38℃前後）、腹痛などの消化器症状を呈する。
- 糞便や吐物の中に大量に排出される。また、排出は 2 週間程度続く。

ノロウイルス食中毒を防ぎつつおいしくかきを食べるには、ノロウイルスを「やっつける」ための十分な加熱をすることが大切です。具体的には、かきの中心温度が 85～90℃で 90 秒間経過すればノロウイルスは死滅するとされています。「加熱用」や「加熱調理用」と表示されているかきは、鍋の中で十分に加熱して食べるようにしましょう。もちろん、食べる前は流水と石けんでよく手を洗うことも忘れないでくださいね。

◇◇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