

食品監視センター
事業概要

令和6年度版

仙台市健康福祉局保健所
食品監視センター

目 次

1	沿革	1
2	食品監視センターの組織概要	3
3	事業内容	6
	(1) 市場内施設の監視指導	6
	(2) 市場外指定保管場所の監視指導	11
	(3) 広域流通食品製造施設等の監視指導	14
	(4) 試験検査	15
	(5) 衛生教育	30
	(6) 情報発信	31
	(7) 食品輸出手続きに関する相談等への対応	33
	(8) 苦情相談事例	34
4	仙台市中央卸売市場の概要	35
5	資料	37

1 沿 革

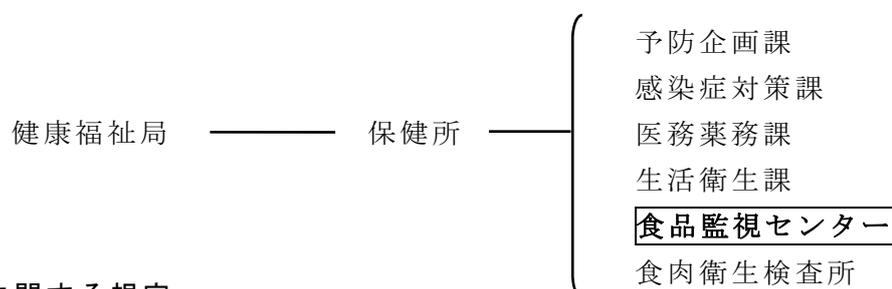
- 昭和 35 年 12 月 仙台市宮城野原に中央卸売市場開設。
- 昭和 39 年 4 月 市場内管理事務所の一室に簡易検査器具を備え、当時の東保健所の食品衛生監視員が週 1 回の早朝監視を開始。
- 昭和 48 年 11 月 中央卸売市場が現在地（仙台市卸町）に移転。
市場管理棟 4 階に中央卸売市場食品衛生検査室設置。
東保健所の食品衛生監視員 2 名を専任配置。
- 昭和 49 年 食品衛生監視員 3 名に増員。
- 昭和 51 年 5 月 食品衛生監視員 4 名に増員。
9 月 施設拡張（事務室 31 m²、細菌検査室 31 m²、理化学検査室 63 m²計 125 m²）。
- 昭和 53 年 7 月 貝毒検査を開始。
- 昭和 56 年 5 月 市場内に加工品低温売場設置。
- 昭和 57 年 4 月 東保健所衛生課中央卸売市場食品衛生検査所に組織変更。
- 昭和 58 年 10 月 第 13 回全国市場食品衛生検査所協議会を宮城県と共催。
- 昭和 60 年 4 月 食品衛生監視員 5 名に増員。
- 昭和 63 年 1 月 施設拡張（3 階事務室 46 m²、細菌検査室 48 m²、洗浄滅菌室 17 m²、理化学検査室 62 m²、その他 20 m²計 193 m²）。
- 昭和 64 年 1 月 若林保健所衛生課所属に組織変更。
- 平成 元年 4 月 仙台市が政令指定都市となる。
- 平成 2 年 10 月 第 20 回全国市場食品衛生検査所協議会を宮城県と共催。
- 平成 3 年 4 月 衛生局環境公害部環境衛生課所属に組織変更。
10 月 市場内の仲卸業者売場が拡張新設。
- 平成 4 年 4 月 衛生局保健部生活衛生課所属に組織変更。
7 月 市場内に水産物新低温売場設置。
- 平成 8 年 4 月 健康福祉局保健衛生部生活衛生課所属に組織変更。
- 平成 9 年 11 月 第 27 回全国市場食品衛生検査所協議会を開催。
- 平成 10 年 8 月 機器分析・動物検査室等 66 m²を増設。
- 平成 15 年 4 月 2 種公所となり、食品監視センターに改称。
食品衛生監視員 5 名増員及び事務職員 1 名新規配置により計 11 名体制となる。また、5 階事務室、更衣室等増設（施設面積合計 346 m²）。

- 平成 16 年 4 月 まぐろ低温売場が稼動開始。
- 平成 16 年 10 月 3 階事務室を 14 m² 拡張(施設面積合計 360 m²)。
- 平成 18 年 4 月 仙台市食品衛生自主管理評価制度(通称: 仙台 HACCP) 開始。
- 11 月 3 階事務室を 41 m² 拡張、5 階事務室 32 m² を廃止し、施設面積の合計が 369 m² となる。
- 平成 21 年 11 月 第 39 回全国市場食品衛生検査所協議会を開催。
- 平成 23 年 3 月 東日本大震災。福島第一原子力発電所の事故により放射性物質が飛散。
- 平成 24 年 1 月 NaI シンチレーション検出器導入。放射性セシウムスクリーニング検査を開始。
- 平成 27 年 4 月 健康福祉局保健所所属に組織変更。
- 令和 3 年 11 月 第 51 回全国市場食品衛生検査所協議会を書面開催(世界的な新型コロナウイルス感染症拡大による)。

2 食品監視センターの組織概要

(令和6年4月1日現在)

(1) 組織



(2) 業務に関する規定

○仙台市保健所事務分掌規則（抜粋）

予防企画課

企画係 予防係

感染症対策課

感染症対策係

医務薬務課

医務係 薬務係

生活衛生課

食品衛生係 生活衛生係

食品監視センター

食肉衛生検査所

保健所支所（保健所青葉支所、保健所宮城野支所、保健所若林支所、保健所太白支所及び保健所泉支所をいう。以下同じ。）

（中略）

第三条 前条に掲げる組織の分掌事務は、次のとおりとする。

（中略）

五 食品監視センター

イ 中央卸売市場本場及び市場外施設（仙台市中央卸売市場業務条例（令和二年仙台市条例第二号）第四十三条第一項の規定による届出がされた施設及び同条例第五十条第一項の施設に限る。）における食品衛生に関すること

ロ 広域流通食品並びに器具及び容器包装（合成樹脂が使用されたものに限る。）の製造に係る指導に関すること

ハ 食品の輸出に係る食品衛生に関すること（食肉衛生検査所の所管に属するものを除く）

○仙台市保健所長委任規則（抜粋）

第一条 地域保健法（昭和二十二年法律第百一号）第九条及び地方自治法（昭和二十二年法律第六十七号）第百五十三条第一項の規定により保健所長に次の事務を委任する。

十 食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第八条、第二十六条第一項（第六十八条第一項において準用する場合を含む。）、第二十八条第一項及び第三十

条第二項（第六十八条第一項及び第三項において準用する場合を含む。）、第四十八条第八項及び第五十五条（第六十八条第一項において準用する場合を含む。）、第五十六条第二項（第五十七条第二項（第六十八条第三項において準用する場合を含む。）及び第六十八条第一項において準用する場合を含む。）、第五十七条第一項（第六十八条第三項において準用する場合を含む。）、第五十八条第一項（第六十八条第一項において準用する場合を含む。）、第五十九条（第六十八条第一項及び第三項において準用する場合を含む。）、第六十条第一項（第六十八条第一項及び第三項において準用する場合を含む。）、第六十一条（第六十八条第一項及び第三項において準用する場合を含む。）、第六十四条第一項及び第二項（第六十八条第一項において準用する場合を含む。）並びに第七十七条の規定により市長の権限に属する事務

十一 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律（令和元年法律第五十七号）第十五条第二項、第十七条第二項、第四項及び第五項並びに第五十三条第二項及び第五項の規定により市長の権限に属する事務

二十六 食品表示法（平成二十五年法律第七十号）第六条第一項、第三項、第五項及び第八項、第八条第一項、第十条の二第一項、第十二条並びに第十五条第五項（保健所を設置する市の市長に係る部分に限る。）の規定により市長の権限に属する事務

三十 食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号）第四条第二項の規定により市長の権限に属する事務

四十一 食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号）第七十一条、第七十一条の二並びに別表第十七第七号ロ及び第九号ハの規定により市長の権限に属する事務

(3) 職員

総数 12名（食品衛生監視員(所長含む)11名、事務1名）

(4) 職員の勤務体制

勤務時間	通常勤務（月～金）	8時30分～17時15分
	早朝勤務①（火、金）	5時30分～14時15分※
	早朝勤務②（月、水、木、土）	7時00分～15時45分※

※ただし、収去を行う日にはその内容に応じて別途設定。休市日は通常勤務。

週休日は、日曜日及び職員毎に指定する日。（8週16休制で、原則として月曜日、土曜日、市場の休市日等に交替で週休日としている。）

(5) 検査施設

管理棟3階： 事務室 119 m²

管理棟4階： 細菌検査室 48 m²、理化学検査室 62 m²、動物・放射性物質等検査室 43 m²、洗浄滅菌室 17 m²、ウイルス検査室 17 m²、湯沸室 6 m²、倉庫 18 m²

管理棟5階： 更衣室等 39 m²

合計 369 m²

3 事 業 内 容

(1) 市場内施設の監視指導

ア 早朝監視

仙台市中央卸売市場における水産物の「せり」は午前5時45分開始であることから、せり開始前の午前5時30分から水産せり売場の早朝監視を実施した。

①水産物せり売場・水産物仲卸施設における重点監視事項

- 有毒魚介類の発見、鑑別、排除
- 食品の取り扱い状況・保管温度・品温の確認、指導
- 表示違反食品の発見、適正表示の指導
- 奇形魚・未知魚の調査

②青果物せり売場・青果物仲卸施設における重点監視事項

- 有毒植物・有毒きのこ等の発見、鑑別、排除
- 食品の取り扱い状況・保管温度・品温の確認、指導
- 表示違反食品の発見、適正表示の指導

③夏期及び年末一斉取り締まり期間中の重点監視への追加事項

《夏期一斉取り締まり期間》

腸炎ビブリオ等による食中毒予防のため監視指導を強化するとともに、低温売場においてまぐろ体表の腸炎ビブリオふきとり検査を実施し、衛生的な取り扱いの徹底について指導した。

また、HACCPに沿った衛生管理が制度化されたことを踏まえ、衛生管理計画に変更がないかの確認や、衛生管理計画に基づく点検・記録の実施とその確認について助言指導した。

《年末一斉取り締まり期間》

年末年始用の食品が大量に入荷する12月中旬以降に監視を強化した。また、市場の開市日に合わせ、12月29日、30日にも早朝監視を実施した。

イ 通常監視

午前7時00分から、水産物及び青果物仲卸施設、関連店舗を中心に監視した。

特に、生食用鮮魚介類等食中毒の原因となりやすい食品の保管等取り扱い状況について監視指導した。

ウ 指導内容

令和6年度の監視延べ件数 24,476 件のうち、15 件に不適事項を発見し改善を指導した（表1）。不適事項 15 件中 10 件が表示に関するものであった（表2）。残り 5 件の内訳は、ホタテの安全証紙の不備であった。

不適事項を食品分類別に見ると、指導事項が最も多かった食品は生かき 7 件であった（表3）。

これら不適事項があった食品については、食品等事業者に対し改善の指導・指示を行い、改善状況の確認を実施している。

表1 令和6年度 監視指導件数

		施設数※	監視延件数	監視時不適指導数
許可業種	魚介類販売業	30	7,645	3
	魚介類競り売り営業	2	504	12
	水産製品製造業	9	2,205	0
	食品の小分け業	1	252	0
	氷雪製造業	1	0	0
	飲食店営業	9	8	0
	小計	52	10,616	15
届出業種	魚介類販売業 （包装済みの魚介類のみの販売）	2	504	0
	食肉販売業 （包装済みの食肉のみの販売）	21	5,292	0
	乳類販売業	2	504	0
	野菜果物販売業	15	3,780	0
	米穀類販売業	1	252	0
	その他の食料・飲料販売業	14	3,528	0
	上記以外届出営業	1	0	0
	小計	56	13,860	0

※施設数は、令和7年3月末時点のもの。

なお、許可業種の施設数は、旧法に基づく許可数及び新法に基づく許可数の合算。

監視延件数	24,476	15
-------	--------	----

表 2 業種別 不適指導事項

業種	表示不適	取り扱い等不適	計
魚介類競り売り業	8	4	12
魚介類販売業	2	1	3
計	10	5	15

表 3 食品分類別 不適指導事項

食品分類	表示不適	取り扱い等不適	計
魚介類	0	2	2
生食用鮮魚介類	0	3	3
生かき	7	0	7
その他	3	0	3
計	10	5	15

エ まぐろ低温売場

平成 16 年に市場内のまぐろ売場が低温化されたのを機に、水産卸売業者、配送会社及び仲卸組合からなる「まぐろ低温売場衛生管理委員会」が発足し、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理に取り組んでいる。当所は委員会に参加として関わり、委員会で定めた目標を達成しているかを定期的なふきとり検査の実施などにより確認している。

令和 6 年度のふきとり検査結果の推移は次ページに示すとおりである。

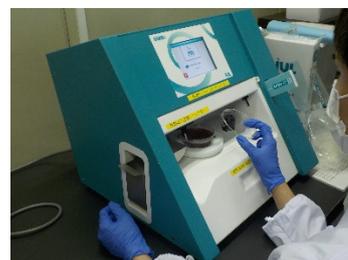
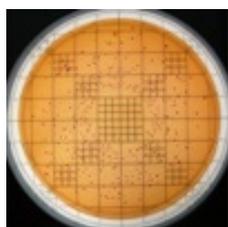
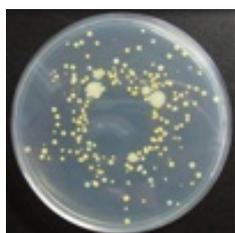
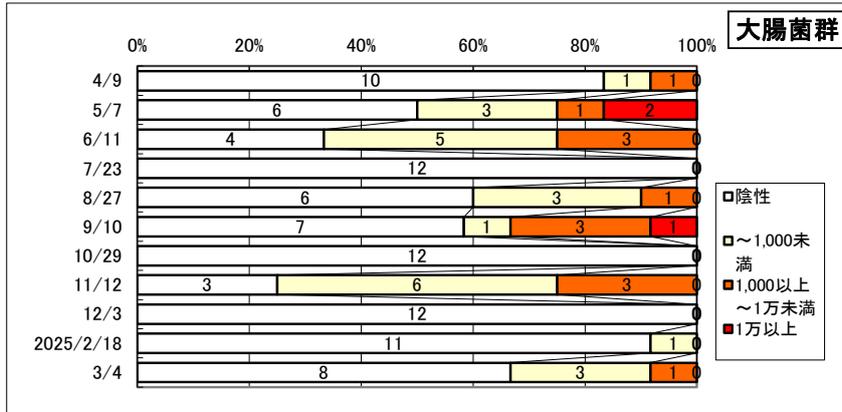
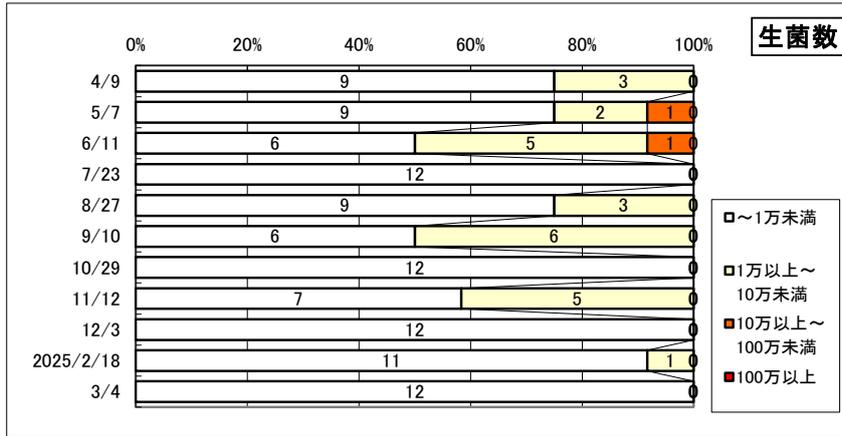


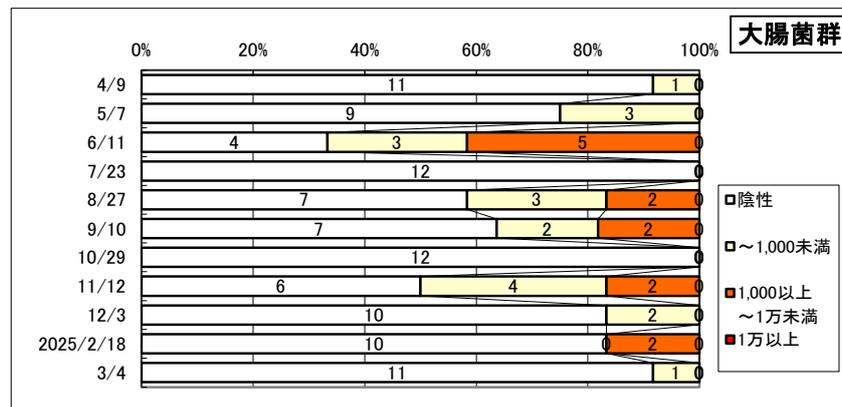
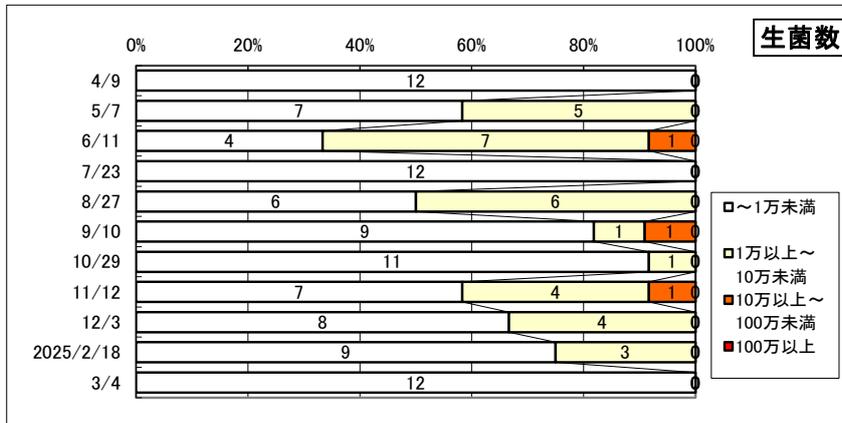
図 まぐろ体表ふきとり検査結果

目標値：生菌数10万CFU未満、大腸菌群1,000CFU未満(まぐろ体表100cm²あたり)

<A社>



<B社>



オ 市場内事業者への HACCP 推進

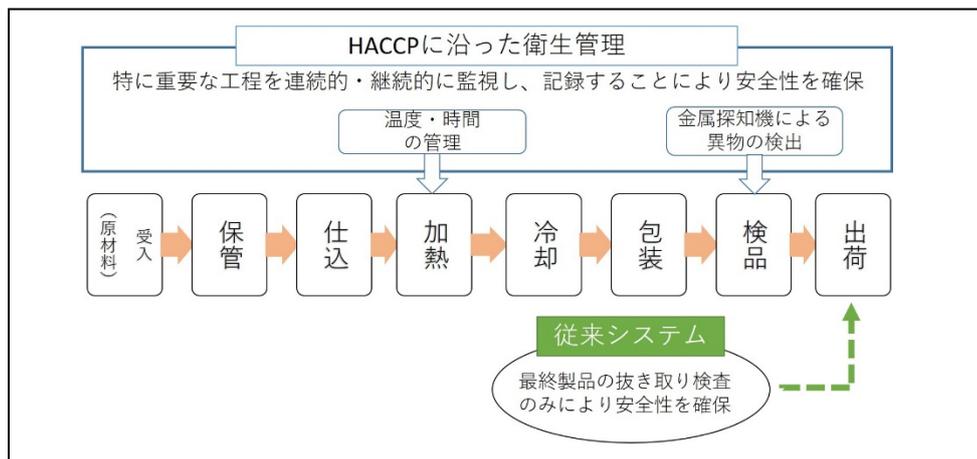
当所では、水産卸・仲卸を対象に令和元年度から HACCP 制度化への対応支援を行っており、本年度も引き続き、衛生管理計画書等の作成・確認、助言指導を実施した。また、青果卸・仲卸についても HACCP に沿った衛生管理への対応のため、本年度も引き続き、衛生管理計画書等の作成・確認、助言指導を実施した。

(HACCP とは)

Hazard Analysis and Critical Control Point (危害要因分析重要管理点) の頭文字をとった略語で、H A C C P (ハサップ) と呼ばれています。

原材料の入荷から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因 (ハザード) を把握した上で、それらの危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。

平成30年6月の食品衛生法改正により、原則としてすべての食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理が求められることになりました。



(2) 市場外指定保管場所の監視指導

仙台市中央卸売市場においては、水産物の冷凍品および魚介類加工品のほぼ 100%が相対（あいたい）取引されている。これらの食品を保管するには市場内の冷凍設備だけでは容量が足りないため、市場開設者（仙台市長）に届け出た市場外の冷凍設備（市場外指定保管場所）により対応している。

当所では、これらの食品の表示の適正化および安全確保を図るため市場外指定保管場所の監視を実施している。

令和 6 年度、中央卸売市場管理事務所に市場外指定保管場所の届出がされている施設は、全て冷凍倉庫であった（表 1）。このうち、特に使用頻度が高く多くの食品が保管されている施設に 1 回／月の頻度で立ち入り、食品表示および保管状況について監視を行った。なお、監視食品は前年度の監視結果や入荷量等を考慮して選定した。

令和 6 年度は 207 食品を監視し、そのうち 4 食品で表示不備を発見した（表 2）。監視実施食品の国産／輸入の内訳は国産品 143 食品（うち表示不備 4 食品）、輸入品 64 食品（うち表示不備 0 食品）であった（表 3）。

表示不備があった食品については改善および報告書の提出を指示し、改善を確認した。なお、監視した食品について保管状況は適切であった。表示不備内容の詳細を表 4 に示した。

市場外指定保管場所の監視は平成 15 年度から開始した業務であるが、近年の監視食品に占める表示不備食品の割合は 1～2%程度の水準となっている（図 1）。

今後も本業務を継続して実施し、当市場を経て流通するあらゆる食品について、衛生事項を中心に表示の適正化および安全確保に努めたい。

表 1 令和 6 年度 市場外指定保管場所届出施設数（仙台市内）

	届出施設数
卸会社 A（水産）	16
卸会社 B（水産）	13

表2 食品分類別市場外指定保管場所監視実施状況

	令和2年度		令和3年度		令和4年度		令和5年度		令和6年度	
	監視食品数	表示不備食品数	監視食品数	表示不備食品数	監視食品数	表示不備食品数	監視食品数	表示不備件数	監視食品数	表示不備件数
生食用鮮魚介類	20	1	9	0	24	1	19	0	26	0
冷凍食品 生食用冷凍鮮魚介類	6	0	13	0	11	0	13	0	10	0
冷凍食品 その他	51	0	44	0	45	1	46	1	47	2
魚介類加工品	65	0	70	0	71	0	60	0	66	1
そうざい	17	0	7	0	12	0	16	0	16	0
ゆでがに	21	1	20	1	15	0	15	0	18	0
ゆでだこ	11	0	12	0	8	0	10	1	5	0
魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他	15	0	6	0	6	0	12	0	19	1
計	206	2	181	1	192	2	191	2	207	4

表3 令和6年度 国産／輸入別市場外指定保管場所監視実施状況

	国産		輸入	
	監視食品数	表示不備食品数	監視食品数	表示不備食品数
生食用鮮魚介類	21	0	5	0
冷凍食品 生食用冷凍鮮魚介類	4	0	6	0
冷凍食品 その他	21	2	26	0
魚介類加工品	62	1	4	0
そうざい	11	0	5	0
ゆでがに	10	0	8	0
ゆでだこ	5	0	0	0
魚介類	0	0	0	0
その他	9	1	10	0
計	143	4	64	0

表4 市場外指定保管場所監視結果表示不備概要（延べ項目数）

	監視食品数	表示不備食品数	不備内容								
			名称	製造者等	所在地	期限表示	保存方法	生食用の旨	加熱の必要性	その他	
令和2年度	206	2	0	0	0	0	0	0	1	1	0
令和3年度	181	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
令和4年度	192	2	0	0	0	1	0	0	0	0	1※1
令和5年度	191	2	0	0	0	0	1	0	0	1	0
令和6年度※2	207	4	1	1	0	1	1	0	0	1	3

※1 邦文による表示なし

※2 一つの食品に複数項目の不備があったため食品数と不備内容項目数の合計が一致しない

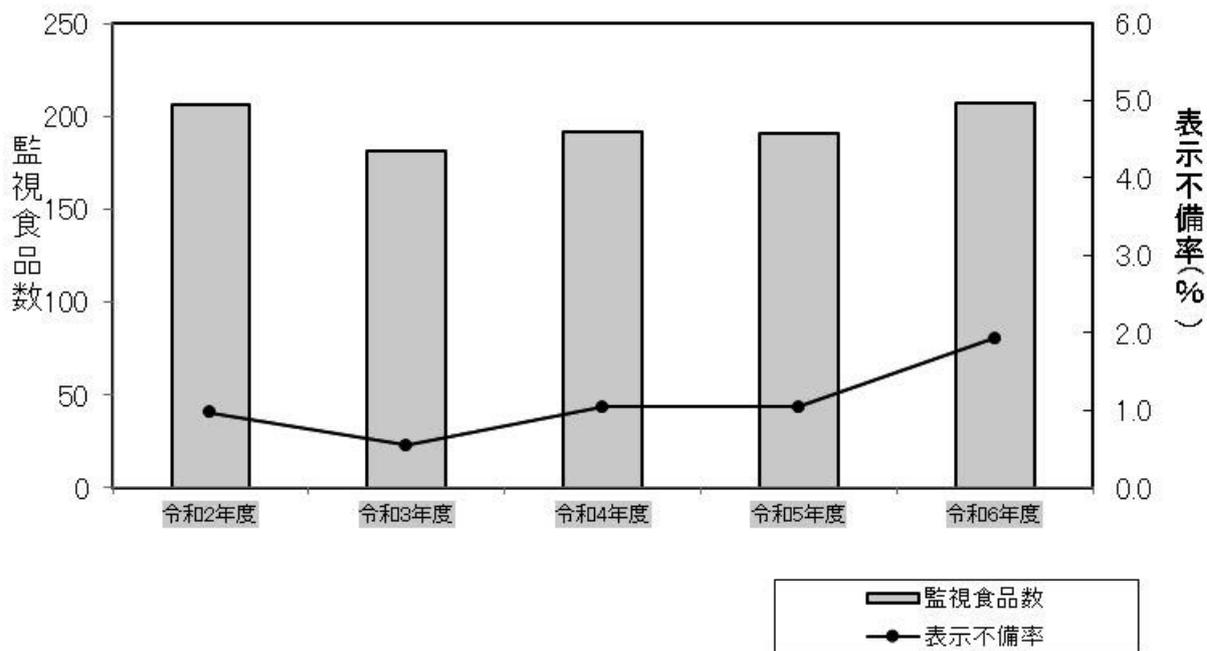


図1 監視食品数及び表示不備率

(3) 広域流通食品製造施設等の監視指導

ア 広域流通食品製造施設の監視指導

市内の広域に流通する食品を製造する事業者に対して、各区保健福祉センター衛生課と連携し、監視指導を実施している。監視時には、製造施設内の衛生管理状況や、HACCP に沿った衛生管理の取組み状況等の確認及び技術的な助言・指導を行った。

令和 6 年度における監視指導対象施設は 35 施設あり、計 104 件監視指導を実施した。監視指導対象施設の主な業種は、乳処理業、食肉処理業、食肉製品製造業、菓子製造業、そうざい製造業、水産製品製造業、麺類製造業、清涼飲料水製造業、等である。

また、21 施設から計 68 検体の収去検査を実施し、法違反等は無かった。

イ 合成樹脂を使用した食品用器具・容器包装製造施設の監視指導

市内にある、合成樹脂を使用した食品用器具・容器包装関連事業者のうち、食品衛生法第 18 条に規定されるポジティブリストの対象となる製品を製造する事業者に対し、製造管理規範（GMP）による製造管理が適切に行われているか監視指導等を実施した。

(4) 試験検査

令和6年度に検査を実施した838検体のうち、1検体が食品衛生法違反と判明し、管轄行政機関への通報等の措置を行った(表1)。

ア 微生物検査(表2,4)

病原微生物の汚染がないか、食品の取扱いが適切か判定するため、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、生菌数、大腸菌群、ノロウイルス等の検査を行った。検査検体は、食中毒の原因食品となりやすい季節や流通量を考慮し、夏季は生食用鮮魚介類、冬季は生食用かき、年末は正月用の魚肉練り製品を中心とした。

イ 理化学検査等(表3,5~12)

成分規格違反の食品の流通防止や有害物質のモニタリングのため、麻痺性貝毒、着色料、保存料、寄生虫の検査を行った。また、下痢性貝毒、残留農薬、防ばい剤、環境汚染物質(総水銀)、動物用医薬品、発色剤、漂白剤、カビ毒、不揮発性アミン類の検査を仙台市衛生研究所に依頼した。

ウ 放射性セシウム検査(表3,13,14)

放射性セシウムの基準値を超える食品が流通していないことを確認するため、108検体の検査を実施した。

表1 令和6年度 食品の取去検査結果／法違反状況

No.	採取年月日	検体名	産地	違反内容（食品衛生法）		規制値及び成分規格	措置
1	令和6年11月12日	セロリ	山形県	第13条第3項違反	テフルベンズロン 0.07ppm検出	基準値 0.01ppm	管轄自治体へ通報 流通した同一ロット品の 流通調査及び回収指導

表2 令和6年度 食品検査状況（細菌検査、ウイルス検査）

検査項目 検体名	総検体数	延項目数	生菌数	大腸菌群	E.coli	E.coli 最確数	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ	腸炎ビブリオ最確数	その他細菌		ノロウイルス
										検体数	延項目数	
生食用かき	19	51	19			19						13
生食用魚介類	6	24	6	6			6		6			
その他の魚介類												
冷凍食品	20	77	20	17	3		20	6	11			
魚肉ねり製品	11	33	11	11			11					
鯨肉製品	1	3	1	1			1					
魚介類加工品	41	157	41	41			41	31	3			
肉類及びその加工品	1	4	1	1			1			1	1	
生乳、乳	20	110	20	17			14			17	59	
乳製品	2	4	2	2								
野菜等、果実、穀類、豆類												
野菜加工品、果実加工品、豆類加工品	4	12	4	2	2		4					
菓子類	4	13	4	4			4			1	1	
清涼飲料水	6	6		6								
弁当類・そうざい	そうざい	14	43	14	9	5	14	1				
	その他	8	25	8	7	1	8		1			
その他の食品												
ふきとり（魚体表）	425	770	345	345				80				
ふきとり（魚体表以外）	26	52	26	26								
計	608	1384	522	495	11	19	124	118	21	19	61	13

表3 令和6年度 食品検査状況（理化学検査、放射性物質検査等）

検査項目 検体名	総検体数	延項目数	ソルビン酸	合成着色料	防ばい剤		亜硝酸根	二酸化イオウ	過酸化水素	その他食品添加物		麻痺性貝毒	下痢性貝毒	環境汚染物質	残留農薬		動物用医薬品		不揮発性腐敗アミン		カビ毒	放射性物質		その他理化学検査		
					検体数	延項目数				検体数	延項目数				検体数	延項目数	検体数	延項目数	検体数	延項目数		検体数	延項目数	検体数	延項目数	検体数
生食用かき																										
生食用魚介類																										
その他の魚介類	129	425										9	6	10			8	304					96			
冷凍食品	3	3															3	3								
魚肉ねり製品	8	32	8	2																						
鯨肉製品	1	1	1																							
魚介類加工品	23	143		8			6										1	1	8	40						
肉類及びその加工品	1	1					1																			
生乳、乳	20	69							6													3		20	60	
乳製品																										
野菜等、果実、穀類、豆類	101	18,419			9	35									85	18,368						2	12	2	2	
野菜加工品、果実加工品、豆類加工品	3	4						2		1	1													1	1	
菓子類																										
清涼飲料水	6	110								2	4													6	106	
弁当類・そうざい	そうざい	1	1														1	1								
	その他																									
その他の食品	5	5						5																		
ふきとり（魚体表）																										
計	301	19,213	9	10	9	35	7	7	6	3	5	9	6	10	85	18,368	13	309	8	40	5	108	29	169		

※防ばい剤検査対象物質：アゾキシストロピン、イマザリル、オルトフェニルフェノール

チアベンダゾール、ピリメタニル、フルジオキシニル、プロピコナゾール

表4 令和6年度 生食用かきの検査結果

採取年月日	かきの形状	産地	検体数	細菌数		E. coli 最確数		腸炎ビブリオ最確数		ノロウイルス	
				検査数	違反数	検査数	違反数	検査数	違反数	検査数	陽性数
令和6年11月5日	むき身	宮城県	3	3	0	3	0	0	0	3	0
令和6年11月19日	むき身	宮城県	3	3	0	3	0	0	0	3	0
令和7年1月14日	むき身	宮城県	4	4	0	4	0	0	0	4	0
令和7年1月28日	むき身	宮城県	2	2	0	2	0	0	0	2	2
令和7年1月28日	むき身	岡山県	1	1	0	1	0	0	0	1	0
令和7年2月4日	むき身	宮城県	3	3	0	3	0	0	0	0	0
令和7年2月25日	むき身	宮城県	3	3	0	3	0	0	0	0	0
計			19	19	0	19	0	0	0	13	2

【生食用かきの成分規格】

細菌数 : 検体1gあたり50,000以下
 E. coli 最確数 : 検体100gあたり230以下
 腸炎ビブリオ最確数（むき身にしたもの） : 検体1gあたり100以下

表5 令和6年度 魚介類中の重金属総水銀検査結果

採取月	分類	検体名	産地	総水銀検出値ppm
5月	中魚類	マダイ	宮城県沖	0.14
	中魚類	オオクチイシナギ	宮城県沖	0.05
	中魚類	クロソイ	宮城県沖	0.23
	中魚類	ホウボウ	宮城県沖	0.10
	中魚類	アイナメ	宮城県沖	0.30
9月	中魚類	マダイ	宮城県沖	0.04
	中魚類	カンパチ	宮城県沖	0.04
	中魚類	マアジ	宮城県沖	0.04
	中魚類	ホウボウ	宮城県沖	0.44
	中魚類	マサバ	宮城県沖	0.08
検出下限値				0.01

【魚介類の水銀暫定的規制値】
0.4ppm総水銀

表6 令和6年度 水産物中の残留動物用医薬品検査対象物質

	物質名	
一斉法	1	エトパベート
	2	エリスロマイシン
	3	エンロフロキサシン
	4	オキシリニック酸
	5	オフロキサシン
	6	オルビフロキサシン
	7	オルメトプリム
	8	キシラジン
	9	クロピドール
	10	サラフロキサシン
	11	ジフロキサシン
	12	スルファキノキサリン
	13	スルファクロルピリダジン
	14	スルファジアジン
	15	スルファジミジン
	16	スルファジメトキシ
	17	スルファセタミド
	18	スルファチアゾール
	19	スルファドキシ
	20	スルファニトラン
	21	スルファピリジン
	22	スルファベンズアミド
	23	スルファメトキサゾール
	24	スルファメトキシピリダジン
	25	スルファメラジン
	26	スルファモノメトキシ
	27	チアベンダゾール
	28	トリメトプリム
	29	ナリジクス酸
	30	ノルフロキサシン
	31	ピリメタミン
	32	フルベンダゾール
	33	フルメキン
	34	モランテル
	35	レバミゾール
個別法	1	エンロフロキサシン
	2	オキシテトラサイクリン
	3	クロルテトラサイクリン
	4	テトラサイクリン

表7 令和6年度 水産物中の残留動物用医薬品検査結果

分類	採取月	検体名	検体数	産地	検出物質	検出値 (ppm)	基準値 ※ (ppm)
養殖魚	4月	ブリフィレ	1	愛媛県	オキシテトラサイクリン	0.01	0.2
		マダイ	2	愛媛県	—	—	—
		マダイ	1	三重県	—	—	—
加工品	7月	うなぎ蒲焼（加熱後摂取冷凍食品）	3	中国	—	—	—
		うなぎ蒲焼（そうざい）	1	中国	—	—	—
		うなぎ白焼（魚介加工品）	1	静岡県	—	—	—
養殖魚	10月	ブリフィレ	1	愛媛県	—	—	—
		サーモンフィレ	1	ノルウェー	—	—	—
		マダイ	1	愛媛県	—	—	—
		マダイ	1	三重県	—	—	—

※採取時点における基準値を適用

表8 令和6年度 貝毒検査結果

採取月	検体名	検体数	産地	検査内容			
				麻痺性貝毒		下痢性貝毒	
				件数	違反数	件数	違反数
4月	ホタテガイ（殻付）	2	北海道	2	0	0	0
5月	ウバガイ	1	北海道	1	0	0	0
5月	ホタテガイ（殻付）	1	宮城県	1	0	0	0
6月	ホタテガイ（殻付）	2	北海道	0	0	2	0
7月	ホタテガイ（殻付）	1	宮城県	0	0	1	0
7月	ホタテガイ（殻付）	1	北海道	0	0	1	0
9月	ホタテガイ（殻付）	1	北海道	0	0	1	0
9月	ホタテガイ（殻付）	1	宮城県	0	0	1	0
2月	ウバガイ	2	北海道	2	0	0	0
2月	ホタテガイ（殻付）	1	北海道	1	0	0	0
3月	ウバガイ	2	北海道	2	0	0	0
	計	15		9	0	6	0

【貝毒規制値】

麻痺性貝毒：4MU/g以下

下痢性貝毒：0.16mgOA当量/kg以下

表9 令和6年度 農産物中の残留農薬検査対象農薬

農薬名							
1	BHC	66	クロルフェナピル	131	テルブホス	196	フルアクリピリム
2	γ-BHC	67	クロルフェンゾン	132	トリアジメノール	197	フルキシコナゾール
3	DDT	68	クロルフェンビンホス	133	トリアジメホン	198	フルジオキソニル
4	EPN	69	クロルブファム	134	トリアゾホス	199	フルシトリネート
5	EPTC	70	クロルプロファム	135	トリアレート	200	フルシラゾール
6	TCMTB	71	クロルベンシド	136	トリシクラゾール	201	フルトラニル
7	XMC	72	クロロネブ	137	トリチコナゾール	202	フルバリネート
8	アクリナトリン	73	クロロベンジレート	138	トリブホス	203	フルフェノクスロン
9	アザコナゾール	74	シアゾファミド	139	トリフルムロン	204	フルミオキサジン
10	アザメチホス	75	シアナジン	140	トリフルラリン	205	フルミクロラックベンチル
11	アジンホスメチル	76	シアノホス	141	トリフロキシストロピン	206	フルリドン
12	アセタミプリド	77	ジウロン	142	トルクロホスメチル	207	フレチラクロール
13	アセフェート	78	ジエトフェンカルブ	143	ナプロバミド	208	プロシミドン
14	アゾキシストロピン	79	ジクロシメト	144	ニトロタールイソプロピル	209	プロチオホス
15	アトラジン	80	ジクロトホス	145	ノバルロン	210	プロバジン
16	アニコホス	81	ジクロフェンチオン	146	バーバン	211	プロバニル
17	アメリン	82	ジクロホップメチル	147	バクプロトラゾール	212	プロパホス
18	アラクロール	83	ジクロラン	148	バラチオン	213	プロバルギット
19	アルジカルブ及びアルドキシカルブ	84	ジコホール	149	バラチオンメチル	214	プロピコナゾール
20	アルドリン及びディルドリン	85	ジスルホトン	150	ハルフェンブロックス	215	プロピザミド
21	イサゾホス	86	ジノテフラン	151	ピコリナフェン	216	プロピドロジャスモン
22	インキサチオン	87	シハロトリン	152	ピテルタノール	217	プロフェノホス
23	インフェンホス	88	シハロホップブチル	153	ピフェノックス	218	プロベタンホス
24	インプロカルブ	89	ジフェナミド	154	ピフェントリン	219	プロボキスル
25	インプロチオラン	90	ジフェニルアミン	155	ビベロニルブトキシド	220	プロマシル
26	イプロベンホス	91	ジフェノコナゾール	156	ビベロホス	221	プロトリン
27	イマザメタベンズメチルエステル	92	シフルトリン	157	ビラクロストロピン	222	プロモプロピレート
28	イマザリル	93	シフルフェナミド	158	ビラクロホス	223	プロモホス
29	イミダクロプリド	94	ジフルフェニカン	159	ビラゾホス	224	プロモホスエチル
30	インドキサカルブ	95	ジフルベンズロン	160	ビラフルフェンエチル	225	ヘキサコナゾール
31	エスプロカルブ	96	シプロコナゾール	161	ビリダフェンチオン	226	ヘキサジノン
32	エタルフルラリン	97	シプロジニル	162	ビリダベン	227	ヘキサフルムロン
33	エチオフェンカルブ	98	シペルメトリン	163	ビリフェノックス	228	ヘキシチアゾクス
34	エチオン	99	シマジン	164	ビリブチカルブ	229	ベナラキシル
35	エディフェンホス	100	ジメタメトリン	165	ビリプロキシフェン	230	ベノキサコール
36	エトキサゾール	101	ジメチピン	166	ビリミカーブ	231	ヘプタケル
37	エトフェンブロックス	102	ジメエート	167	ビリミノバクメチル	232	ペルメトリン
38	エトプロホス	103	ジメモルフ	168	ビリミホスメチル	233	ペンコナゾール
39	エトリジアゾール	104	シメトリン	169	ビリメタニル	234	ベンダイオカルブ
40	エンドスルファン	105	ジメビレート	170	ピロキロン	235	ベンディメタリン
41	エンドリン	106	シラフルオフェン	171	ピンクロソリン	236	ベンフルラリン
42	オキサジアゾン	107	スピノサド	172	ファミフル	237	ベンフレセート
43	オキサジキシル	108	スピロキサミン	173	フィプロニル	238	ホサロン
44	オキサベトリニル	109	ターバシル	174	フェナミホス	239	ボスカリド
45	オキサミル	110	ダイアジノン	175	フェナリモル	240	ホスチアゼート
46	オキシカルボキシ	111	ダイアレート	176	フェントロチオン	241	ホスファミドン
47	オキシフルオルフェン	112	チアクロプリド	177	フェノキサニル	242	ホスメット
48	オメエート	113	チアベンダゾール	178	フェノチオカルブ	243	ホルモチオン
49	カズサホス	114	チアメトキサム	179	フェトリン	244	ホレート
50	カフェンストロール	115	チオベンカルブ	180	フェノブカルブ	245	マラチオン
51	カルバリル	116	チオメト	181	フェンアミドン	246	マイクロブタニル
52	カルフェントラゾンエチル	117	チフルザミド	182	フェンクロルホス	247	メカルバム
53	キナルホス	118	テクナゼン	183	フェンシルホチオン	248	メタクリホス
54	キノキシフェン	119	テトラクロルピンホス	184	フェントエート	249	メタミドホス
55	キントゼン	120	テトラコナゾール	185	フェンピロキシメート	250	メタラキシル及びメフェノキサム
56	クレソキシムメチル	121	テトラジホン	186	フェンブコナゾール	251	メチダチオン
57	クロゾリネート	122	テニルクロール	187	フェンプロバトリン	252	メトキシクロール
58	クロチアニジン	123	テブコナゾール	188	フェンプロピモルフ	253	メトミノストロピン
59	クロフェンテジン	124	テブチウロン	189	フサライド	254	メフェナセット
60	クロマゾン	125	テブフェノジド	190	フタクロール	255	メフェンビルジエチル
61	クロマフェノジド	126	テブフェンピラド	191	ブタミホス	256	メブロニル
62	クロルエトキシホス	127	テフルトリン	192	ブチレート	257	モノクロトホス
63	クロルタールジメチル	128	テフルベンズロン	193	ブピリメート	258	ルフェヌロン
64	クロルピリホス	129	デメトン-S-メチル	194	ブプロフェジン	259	レナシル
65	クロルピリホスメチル	130	テルブトリン	195	フラムブロップメチル		

表10 令和6年度 農産物中の残留農薬検査結果（国産農産物）

採取月	分類	検体名	産地	検出農薬	検出値 (ppm)	基準値 (ppm) ※
4月	野菜	にら	福島県	シベルメトリン	0.10	3
				フルジオキシニル	0.70	9
5月	野菜	スナックエンドウ	宮城県	ペルメトリン	0.02	3
	野菜	セロリ	茨城県	クロルフェナピル	0.24	3
6月	果実	うめ	宮城県	クレソキシムメチル	0.18	5
				ジフェノコナゾール	0.02	3
8月	野菜	モロヘイヤ	宮城県	ペルメトリン	0.15	3
	野菜	ししとうがらし	高知県	クロルフェナピル	0.06	5
				プロシミドン	0.49	5
				ミクロブタニル	0.08	3
				フェンピロキシメート	0.11	2
	果実	もも	福島県	ジノテフラン	0.02	3
			ボスカリド	0.02	0.2	
9月	果実	日本なし	福島県	クレソキシムメチル	0.02	5
				ジノテフラン	0.14	1
				ボスカリド	0.01	3
10月	果実	かき	山形県	テブコナゾール	0.01	1
				ペルメトリン	0.02	2
				ジノテフラン	0.11	2
	果実	りんご	青森県	プロパルギット	0.05	5
				クロチアニジン	0.02	1
11月	野菜	ほうれんそう	宮城県	エトキサゾール	0.28	20
				クロルフェナピル	0.05	3
	野菜	セロリ	山形県	テフルベンズロン	0.07	0.01
	果実	西洋なし	山形県	クロチアニジン	0.01	1
	果実	みかん	長崎県	イソプロチオラン	0.01	2
12月	野菜	チンゲンサイ	茨城県	アセタミプリド	0.02	5
	野菜	白菜	茨城県	ボスカリド	0.02	40
	野菜	小かぶ	千葉県	ペルメトリン	0.03	0.5
1月	野菜	トマト	熊本県	アセタミプリド	0.11	2
	果実	ぼんかん	熊本県	テブコナゾール	0.05	5
2月	野菜	きゅうり	高知県	フルジオキシニル	0.07	2
				プロシミドン	0.07	4
	果実	デコボン	熊本県	クロチアニジン	0.01	2
				シアゾファミド	0.02	5
			ルフェヌロン	0.02	0.3	

※採取時点における基準値を適用

表11 令和6年度 農産物中の残留農薬検査結果（輸入農産物）

採取月	分類	検体名	産地	検出農薬	検出値 (ppm)	基準値 (ppm) ※
4月	果実	レモン	アメリカ	メタラキシル及びメフェノキサム	0.03	0.7
	果実	オレンジ	アメリカ	ブプロフェジン	0.02	3
アセタミプリド				0.02	2	
5月	果実	バナナ	フィリピン	ビフェントリン	0.01	0.1
6月	果実	ライム	メキシコ	イマザリル	0.17	5.0
	果実	グレープフルーツ	南アフリカ	ピリプロキシフェン	0.01	2
7月	果実	ブルーベリー	アメリカ	アゾキシストロビン	0.04	10
				ビフェントリン	0.15	3
				ピリメタニル	0.06	5
				フルジオキサニル	0.01	2
9月	果実	バナナ	フィリピン	マラチオン	0.03	10
				アゾキシストロビン	0.89	5
10月	野菜	ねぎ	中国	アゾキシストロビン	0.01	0.1
				ブプロフェジン	0.04	0.3
				ピリメタニル	0.02	3
				プロシミドン	0.09	2
				シアゾファミド	0.07	6
				ジメモルフ	0.10	15
1月	果実	グレープフルーツ	アメリカ	チアメトキサム	0.11	2
				ピラクロストロビン	0.08	0.7
				ボスカリド	0.18	5
				イマザリル	0.97	5.0

※採取時点における基準値を適用

表12 令和6年度 水産物中の寄生虫検査結果

採取月	検体名	産地	検体数	寄生虫検出数	検出寄生虫名
5月	カツオ	千葉県産	4	68	アニサキス×7 テンタクラリア×61
	ゴマサバ	宮城県産	12	446	アニサキス×444 鉤頭虫×1、不明×1
	マアジ	宮城県産	9	3	アニサキス×3
	スルメイカ	宮城県産	10	1	吸葉条虫×1
9月	マダイ	宮城県産	9	3	タイノエ×3
	マアジ	宮城県産	11	0	
	マサバ	宮城県産	5	97	アニサキス×96 テンタクラリア×1
合 計			60	618	

表13 令和6年度 農産物中の放射性物質検査結果

検体名	検体数	産地別件数		検査方法	検査結果
					放射性セシウム (セシウム-134 + セシウム-137)
キュウリ	1	宮城県	1	精密検査法	測定下限値未満
コマツナ	1	宮城県	1	精密検査法	測定下限値未満
サトイモ	1	宮城県	1	精密検査法	測定下限値未満
チヂミユキナ	1	宮城県	1	精密検査法	測定下限値未満
トマト	1	福島県	1	精密検査法	測定下限値未満
ナス	1	宮城県	1	精密検査法	測定下限値未満
ニラ	1	福島県	1	精密検査法	測定下限値未満
ネギ	1	宮城県	1	精密検査法	測定下限値未満
ピーマン	1	宮城県	1	精密検査法	測定下限値未満
ハウレンソウ	1	宮城県	1	精密検査法	測定下限値未満
モモ	1	福島県	1	精密検査法	測定下限値未満
レタス	1	宮城県	1	精密検査法	測定下限値未満

* 基準値：放射性セシウム 100Bq/kg

* 検査方法

精密検査法：ゲルマニウム（Ge）半導体検出器による検査

* 測定下限値は20Bq/kg

表14 令和6年度 水産物中の放射性物質検査結果

分類	検体名	検体数	産地別件数	検査方法	検査結果		
					放射性セシウム (セシウム-134 + セシウム-137)		
海産魚介類	沿岸性魚種	アイナメ	3	宮城県 (宮城県沖)	3	精密検査法	測定下限値未満
		アオメエソ	5	宮城県 (宮城県沖)	5	精密検査法	測定下限値未満
		アオリイカ	1	岩手県 (岩手県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
		アカカマス	2	宮城県 (宮城県沖)	2	精密検査法	測定下限値未満
		アカヤガラ	1	宮城県 (宮城県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
		エゾイソアイナメ	1	福島県 (福島県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
		オオクチイシナギ	1	宮城県 (宮城県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
		カンパチ	2	岩手県 (岩手県沖)	2	精密検査法	測定下限値未満
		クロアナゴ	2	岩手県 (岩手県沖)	2	精密検査法	測定下限値未満
		クロソイ	1	宮城県 (宮城県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
		クロメバル	1	宮城県 (宮城県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
		ケンサキイカ	1	宮城県 (宮城県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
		コウイカ	1	宮城県 (宮城県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
		コノシロ	2	宮城県 (宮城県沖)	2	精密検査法	測定下限値未満
		コブダイ	1	宮城県 (宮城県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
		サワラ	2	岩手県 (岩手県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
				宮城県 (宮城県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
		シャコ	4	宮城県 (宮城県沖)	4	精密検査法	測定下限値未満
				宮城県 (宮城県沖)	2	精密検査法	測定下限値未満
		スズキ	2	宮城県 (宮城県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
				福島県 (福島県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
		タチウオ	2	宮城県 (宮城県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
				岩手県 (岩手県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
		チダイ	5	宮城県 (宮城県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
				福島県 (福島県沖)	3	精密検査法	測定下限値未満
				宮城県 (宮城県沖)	2	精密検査法	測定下限値未満
		トビウオ	2	宮城県 (宮城県沖)	2	精密検査法	測定下限値未満
		ニシン	2	宮城県 (宮城県沖)	2	精密検査法	測定下限値未満
		ババガレイ	6	岩手県 (岩手県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
				宮城県 (宮城県沖)	4	精密検査法	測定下限値未満
				福島県 (福島県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
		ヒラマサ	4	宮城県 (三陸南部沖)	2	精密検査法	測定下限値未満
				宮城県 (宮城県沖)	2	精密検査法	測定下限値未満
		ヒラメ	2	福島県 (福島県沖)	2	精密検査法	測定下限値未満
		ホウボウ	4	岩手県 (岩手県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
				宮城県 (宮城県沖)	3	精密検査法	測定下限値未満
		マアナゴ	1	岩手県 (岩手県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
		マコガレイ	4	宮城県 (宮城県沖)	4	精密検査法	測定下限値未満
		マゴチ	1	宮城県 (宮城県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
		マダイ	3	宮城県 (宮城県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
				福島県 (福島県沖)	2	精密検査法	測定下限値未満
		マトウダイ	3	宮城県 (宮城県沖)	3	精密検査法	測定下限値未満
		ミギガレイ	1	福島県 (福島県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
		ミスダコ	1	青森県 (青森県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
		ムシガレイ	2	宮城県 (宮城県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満
福島県 (福島県沖)	1			精密検査法	測定下限値未満		
ムツ	1	宮城県 (宮城県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満		
メアジ	1	宮城県 (宮城県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満		
ヤナギムシガレイ	1	福島県 (福島県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満		
ヤマトカマス	1	宮城県 (宮城県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満		
ユメカサゴ	3	宮城県 (宮城県沖)	2	精密検査法	測定下限値未満		
		福島県 (福島県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満		
		宮城県 (三陸南部沖)	3	精密検査法	測定下限値未満		
回遊性魚種	ゴマサバ	3	宮城県 (三陸南部沖)	3	精密検査法	測定下限値未満	
	スルメイカ	1	福島県 (福島県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満	
	ブリ	1	宮城県 (三陸南部沖)	1	精密検査法	測定下限値未満	
	マアジ	2	宮城県 (三陸南部沖)	2	精密検査法	測定下限値未満	
	マサバ	2	宮城県 (三陸南部沖)	2	精密検査法	測定下限値未満	
ヤリイカ	2	宮城県 (三陸南部沖)	1	精密検査法	測定下限値未満		
		福島県 (福島県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満		
甲殻類	ケガニ	1	宮城県 (宮城県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満	
	ワタリガニ	1	宮城県 (宮城県沖)	1	精密検査法	測定下限値未満	

* 基準値：放射性セシウム 100Bq/kg

* 検査方法

精密検査法：ゲルマニウム (Ge) 半導体検出器による検査

* 測定下限値は20Bq/kg

(5) 衛生教育

ア 衛生講習会の実施

主に市場内の卸売業者、仲卸業者を対象に、食中毒の予防および食品の表示、HACCPに沿った衛生管理の実施等について、衛生講習会を実施した。

対象	実施回数	参加人数
中央卸売市場内営業業者	5	341
市場外食品事業者	0	0
市民	3	86
計	8	427

イ 営業業者指導

営業業者からの相談等に対し、電話や面談による指導を実施した。

対象	面談指導回数
卸売業者（水産・青果）	20
仲卸業者（水産・青果）	5
その他（関連業者等）	38
計	63

ウ 食品衛生監視員を対象とする研修

仙台市では、HACCPに基づく衛生管理について理解を深め、営業業者に対して適切な助言・指導ができる食品衛生監視員を養成することを目的に独自の研修を実施している。研修では、参加者の経験等に応じて、以下の内容を実施した。

【初任者向け研修】

HACCPに関する基本的な知識の習得を目的とした、「HACCPシステムに係る食品衛生監視員東北ブロック講習会」のカリキュラムに準じた内容。実地研修としては、市内製造施設を視察し、HACCPプランを作成・発表を行った。

【中級者向け研修】

HACCPに基づく衛生管理を実施する施設への適切な指導やHACCPプランの検証に対する正しい理解を目的とした、HACCPに関する外部研修の伝達講習、参加者による事例検討・指導内容の意見交換（グループワーク）。

この他、新任食品衛生監視員の職員を対象に早朝監視や食品の検査等、食品監視センターの業務内容に関する研修を実施した。

(6) 情報発信

食の安全に関わる情報を、以下の方法により発信した。

ア 仙台市食品監視センターホームページの作成

本市ウェブサイト上に、仙台市食品監視センターホームページを作成し、食の安全に関わる情報や業務の紹介について掲載した。放射性物質検査結果、貝毒発生状況、ノロウイルスの検出状況については新しい情報を入力次第更新した。

現在位置 [ホーム](#) > [くらしの情報](#) > [くらしの安全・安心](#) > [食品・生活衛生](#) > [食品衛生](#) > 食品監視センター

シェアする [ポスト](#) ページID: 9571 更新日: 2025年7月4日

食品監視センター

- [新着情報](#)
- [輸出水産食品の衛生証明書について](#)
- [業務紹介](#)
- [食品の安全に関する情報（ノロウイルス・腸炎ビブリオ検出状況、貝毒発生状況、放射性物質検査結果）](#)
- [トピックス（相談事例集、監視センターだより、ファクスによる食品衛生情報の発信）](#)
- [合成樹脂製の器具・容器包装のポジティブリスト制度](#)
- [HACCPとらのまき](#)

仙台市中央卸売市場では、水産物や青果物等の生鮮品を中心に毎日大量の食品が取引されています。食品監視センターではそれらの食品の衛生を守るため、市場内の監視指導や検査等を行っているほか、市内を流通する広域流通食品の衛生対策として、市場外の指定保管場所などに保管されている食品についても監視を行っています。

また、市民及び食品等事業者に向けてインターネット、ファクス情報網等を通じて、食の安全に係わる様々な情報を発信しています。

「仙台市食品監視センター」ホームページ

<https://www.city.sendai.jp/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kanshi/index.html>



イ「食品監視センターだより」の発行

当センターで実施した検査や、市場内で発見された違反食品の情報等を取りまとめた食品衛生情報リーフレット「食品監視センターだより」を計 12 回発行した。

発行した「食品監視センターだより」は、各区衛生課の窓口等にて配布すると同時に、市場内営業者にも配布した。また、仙台市食品監視センターホームページにも掲載した。

令和 6 年度 「食品監視センターだより」バックナンバー	
第 264 号（令和 7 年 3 月）	2 月の検査結果／豆知識「イチゴ」
第 263 号（令和 7 年 2 月）	1 月の検査結果／豆知識「中晩柑」
第 262 号（令和 7 年 1 月）	12 月の検査結果／豆知識「日本の酒造り」
第 261 号（令和 6 年 12 月）	11 月の検査結果／豆知識「せり」
第 260 号（令和 6 年 11 月）	10 月の検査結果／豆知識「タラバガニ」
第 259 号（令和 6 年 10 月）	9 月の検査結果／豆知識「さば」
第 258 号（令和 6 年 9 月）	8 月の検査結果／豆知識「ぶどう」
第 257 号（令和 6 年 8 月）	7 月の検査結果／豆知識「シタビラメ」
第 256 号（令和 6 年 7 月）	6 月の検査結果／豆知識「桃」
第 255 号（令和 6 年 6 月）	5 月の検査結果／豆知識「カビ」
第 254 号（令和 6 年 5 月）	4 月の検査結果／豆知識「ニンニク」
第 253 号（令和 6 年 4 月）	3 月の検査結果／豆知識「アスパラガス」

ウ ファクス情報網による情報の発信

事前に申し込みのあった食品等事業所約 90 施設に対して、検査結果や貝毒の発生状況等をファクスで発信した。今年度の送信件数は次のとおりであった。

送信情報	送信回数	延べ送信施設数
貝毒情報	60	1,620
食品監視センターだより	12	1,052
ノロウイルス検査結果	7	189
複合情報	12	805
合計	91	3,666

(7) 食品輸出手続きに関する相談等への対応

農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律に基づき、外国へ輸出する水産食品について、事業者からの相談を受け、相手国や食品の種類ごとに必要な手続きについて助言等を行った。

(8) 苦情相談事例

令和6年度に当センターに寄せられた苦情、相談に対する調査結果は次のとおりである。

No.	1
品名	サンマ
相談・照会内容	サンマ（加熱処理したもの）の体内にウジ虫のような異物がある
調査結果	<p>サンマの異物を観察したところ、異物は多数の黄土色をした生物の死骸状の物質で構成されてサンマ腹腔内に存在していた（画像1，2）。実体顕微鏡で観察の結果、当該異物は長さ約5mm、複数の体節からなり、エビ等の甲殻類に類似した構造を有していた（画像3）。</p> <p>サンマの餌となる動物プランクトンの一種にカイアシ類がある。これは甲殻類の仲間であり、今回の異物は大きさや形態的特徴からカイアシ類に類似していた。また、サンマは消化のスピードが速く、約3時間で2/3以上の餌が排出されるといわれているが、今回の件は餌摂食後すぐに漁獲されたために、未消化の内容物が消化管に残存していたことが示唆された。</p>



画像1



画像2

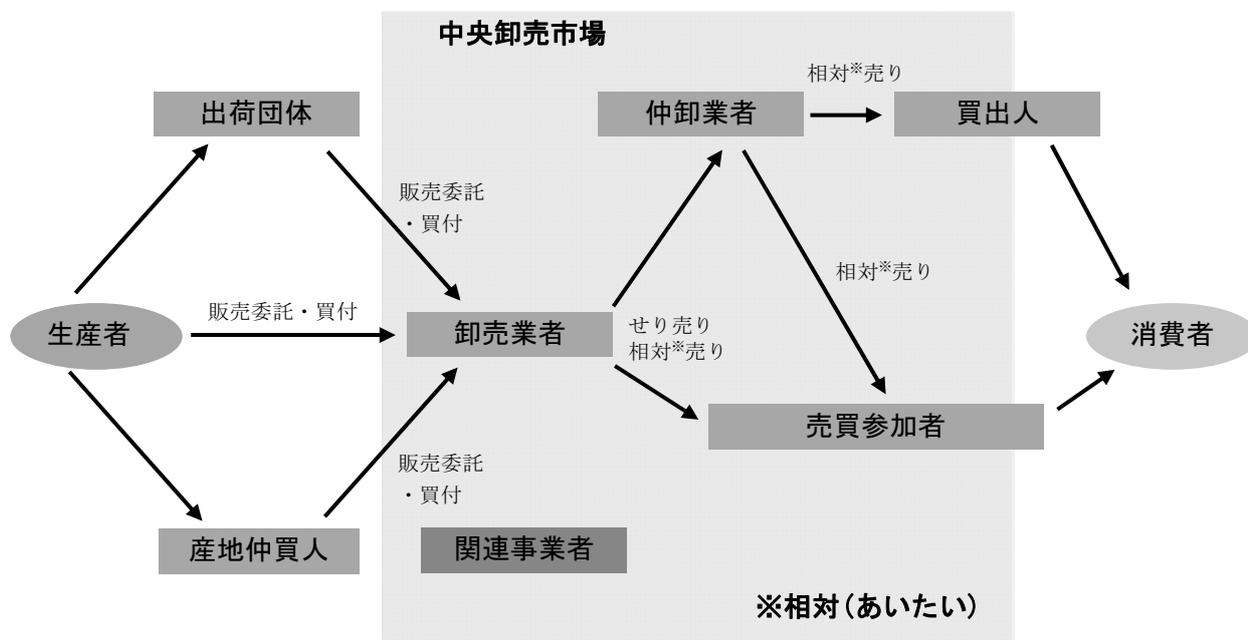


画像3

4 仙台市中央卸売市場の概要

(令和6年4月1日現在)

(1) 中央卸売市場のしくみ



(2) 市場の一日

<p>前日搬出後 ～当日早朝</p>	<p>入荷</p> <p>配列</p> <p>下見</p>	<p>卸売業者により全国各地はもちろん世界各地から集められた、消費者が求める多種多様な品物は、前日の夕方から当日の早朝にかけて続々と市場に運び込まれる。</p> <p>入荷した品物は、卸売場に品目別・種類別・等級別に配列される。</p> <p>品物を買入れる仲卸業者や売買参加者は、せりが始まる前に卸売場に並べられた品物を見て、その日の入荷状況や鮮度・品質を調べて価格を見積もる。</p>
<p>午前5時45分 ～7時00分</p>	<p>せり</p>	<p>売り手の卸売業者と買い手である仲卸業者・売買参加者との間でせりが始まる。せりは買手が競争して値段をつけ、一番高い値段をつけた人が品物を買取る。</p> <p>値段のつけ方には、この他に相対(あいたい)売りがある。</p>
<p>午前6時 ～10時</p>	<p>仲卸業者の販売</p> <p>搬出</p>	<p>仲卸業者が買った品物は、すぐに市場内の仲卸店舗に運ばれ、買いやすいように仕分け・陳列され、買出人や売買参加者に販売される。</p> <p>買出人や売買参加者が仕入れた多種類・多品目の品物は、それぞれ小売店やスーパーなどに運ばれ、消費者に販売される。</p>

(3) 市場の関係者（水産物部門・青果部門）

ア 卸売業者

開設者（仙台市）の許可を受け、生産者・出荷者からの委託または買い付けによる品物をせり売り・相対（あいたい）売りなどによって仲卸業者や売買参加者に販売する者で、市場流通の中核的機能を担っている。当市場には水産物卸売業者 2 社、青果卸売業者 1 社がある。

イ 仲卸業者

開設者（仙台市）の許可を受け、卸売業者からせり売り・相対売りなどによって品物を買付け、市場内で仕分け・調整したのち売買参加者および買出人に販売するなど、品物を分荷調整する重要な役割を果たしている。令和 6 年 4 月現在、水産物仲卸業者 21 社、青果仲卸業者 12 社がある。

ウ 売買参加者

開設者（仙台市）の承認を受け、仲卸業者と同様に卸売業者との取引に参加、または仲卸業者から買入れた品物を一般消費者および小売業者・飲食店等に販売している。

エ 買出人

仲卸業者から仕入れた物品を仕分け・調整して一般消費者に販売する者。一般に小売業者、料理・飲食業者、大口需要者など。

オ 関連事業者

市場の業者及び売買参加者等の業務運営の便益に供するために、日用品の小売り、食堂、運送、金融等の補助的な業務を市場内で営む者。当市場内には冷凍冷蔵業、氷雪製造業、氷雪販売業、飲食店、買荷運搬業、魚腸骨処理のための運搬業、容器回収再生業、物品販売業、その他（金融業、理容所、保育施設等）計 36 の施設・店舗がある。

カ 関係事業者等

仙台市中央卸売市場運営協力会の他、水産物関係営業者の団体として、仙台市中央卸売市場水産物卸協同組合、仙台海産物仲卸協同組合、仙台水産物商業協同組合、仙台中央卸売市場魚類協同組合、また、青果関係営業者の団体として、仙台中央青果卸売協同組合、宮城仙台青果商業協同組合、関連事業者の団体として、仙台市中央卸売市場関連事業者組合がある。

5 資 料

令和6年度 「食品監視センターだより」	
第253号(令和6年4月)	3月の検査結果／豆知識「アスパラガス」
第254号(令和6年5月)	4月の検査結果／豆知識「ニンニク」
第255号(令和6年6月)	5月の検査結果／豆知識「カビ」
第256号(令和6年7月)	6月の検査結果／豆知識「桃」
第257号(令和6年8月)	7月の検査結果／豆知識「シタビラメ」
第258号(令和6年9月)	8月の検査結果／豆知識「ぶどう」
第259号(令和6年10月)	9月の検査結果／豆知識「さば」
第260号(令和6年11月)	10月の検査結果／豆知識「タラバガニ」
第261号(令和6年12月)	11月の検査結果／豆知識「せり」
第262号(令和7年1月)	12月の検査結果／豆知識「日本の酒造り」
第263号(令和7年2月)	1月の検査結果／豆知識「中晩柑」
第264号(令和7年3月)	2月の検査結果／豆知識「イチゴ」

食品監視センターだより (第253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。少しずつ暖かくなり、各地で桜の開花が発表されています。仙台でも4月2日に桜の開花が発表されました。市場では山菜や鯛などの旬の食材が多く入荷し春の訪れを知らせてくれています。

さて、春には遠足や運動会、ハイキングなどのイベントが多くなり、それに伴う飲食物の衛生的な取り扱いが必要となります。弁当をつくる際には、▽手をよく洗う、▽食材は中心部までしっかり加熱する、▽十分に冷めてから、直接手で触れないように菜箸などを使い弁当箱に詰める、▽低温で保管するなどの取り扱いを心がけましょう。バーベキューの際にも食材の低温保管・加熱、トングや箸の使い分けに注意が必要です。



また、春は山菜の季節でもありますが、有毒植物を食用の植物と誤って採取・喫食し、食中毒となる事例が毎年確認されています。山菜採りの際には、食用と確実に判断できない植物は絶対に「採らない」、「食べない」、「売らない」、「人にあげない」ようにしましょう。

食中毒の対策をしっかり行い、様々なイベントを楽しみましょう！



3月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	備考
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	ウバガイ（苫小牧）、 ホンビノスガイ（東京湾木更津沖）
魚	放射性物質検査	4	0	※1

※1 検査品目に関しては仙台市 HP「流通食品の放射性物質検査について」を参照
URL：<https://www.city.sendai.jp/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kensa/shokuhin.html>

3月のふきとり検査結果

3月はふきとり検査は実施していません。



今月の豆知識のお時間



242 時間目：アスパラガス

暖かい日が続くようになり、市場内でも春が旬の野菜がよく目につく季節になってきました。今回は春が旬のアスパラガスについてご紹介します。

アスパラガスはユリ科の植物で冷涼な気候を好み、北海道や熊本県などで盛んに栽培されます。「アスパラガス」という名前は「新芽」を意味するギリシャ語の asparagos に由来しているそうです。

アスパラガスには緑色と白色のものがありますが、実はどちらも同じ品種で、ホワイトアスパラは盛り土を施して光に当てずに軟白栽培したものです。

その他にも紫色やピンク色のアスパラガスもあるのはご存じでしょうか。紫色のアスパラガスはグリーンやホワイトとは異なる種類で、表皮にアントシアニンという紫色の色素を多く含みます。ピンク色のアスパラガスは紫色のアスパラガスを軟白栽培することでほんのりピンク色に色づくそうです。

アスパラガスの栄養価といえば、アスパラギン酸が多く含まれているのが特徴的です。アスパラギン酸はその名の通り、アスパラガスから発見された成分です。アスパラギン酸は体内でエネルギーの代謝を活発にし、新陳代謝を促すため、滋養強壮や疲労回復に効果があります。また、穂先に多く含まれるルチンは高血圧や動脈硬化の予防によいと言われています。

彩り豊かで栄養もあるアスパラガスを料理に取り入れて、素敵な春を迎えてみてはいかがでしょうか。



違反・不良食品指導状況

3月は表示不備及び取り扱い不良食品等はありませんでした。

◇◇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>



食品監視センターだより (第254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。

暖かい日が多くなり、場内では初夏の風物詩である仙台・青葉まつりで披露されるすすめ踊りを練習するお囃子が聞こえてくるようになりました。この時期に注意が必要なのが貝毒です。貝毒は、貝類が毒素を持ったプランクトンを餌として食べることによって体内に毒を蓄積させる現象です。日本で発生する貝毒には麻痺性貝毒と下痢性貝毒の2種類があります。有毒化した貝類を食べると、下痢性貝毒では食後1～2時間ほどで下痢、嘔吐、腹痛の症状が現れ、麻痺性貝毒では食後30分～4時間ほどでしびれや麻痺の症状が全身に広がります。麻痺性貝毒の場合、重度になると呼吸麻痺で死亡することもあります。

流通している貝類は定期的に貝毒検査が実施され、毒量が規制値を超えた場合は漁協など出荷者が出荷を自主規制しているため、安全に食べることができます。一方で、潮干狩りなど個人で採取した貝を食べる際には、自治体が公開している貝毒に関する情報をチェックし、安全な海域のものであることを確認しましょう。

仙台市でも公式ホームページで貝毒の情報を掲載していますので、参考にしてください。

<https://www.city.sendai.jp/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kensa/kaidoku.html>

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	0	山うど（宮城県産）、かぶ（千葉県産）、キャベツ（千葉県産）、ごぼう（青森県産）、にら（福島県産）、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（アメリカ産）
野菜・果物	防ばい剤	3	0	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（アメリカ産）
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	ホタテガイ×2 （太平洋西部、網走中部）
養殖魚	動物用医薬品	4	0	マダイ×3（愛媛県産×2、三重県産）、ブリフィレ（愛媛県産）
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	3	0	
そうざい（加熱処理済そうざい）	生菌数、黄色ブドウ球菌、E.coli	2	0	
魚	放射性物質検査	8	0	※1

※1 検査品目に関しては仙台市 HP「流通食品の放射性物質検査について」を参照

URL：<https://www.city.sendai.jp/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kensa/shokuhin.html>

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): 23 (1,000~1万個未満/100cm ²): 1 (1万個以上/100cm ²): 0	23



今月の豆知識のお時間



243 時間目：ニンニク

今月号ではニンニクをご紹介します。ニンニクは、国内収穫量の約7割を青森県産が占めており、新物は5~9月に流通します。ニンニクといえば強い香りと風味が特徴で様々な料理で活躍する野菜ですが、8~9世紀に日本に伝わった当初は、強壯作用をもつ薬用植物として用いられていました。現在のように香辛野菜として用いられるようになったのは第二次世界大戦後のことなのだそうです。

ニンニクはネギの仲間特有のアリシンという成分を含み、切ったりつぶしたりしてアリシンが空気に触れると、酵素の働きでアリシンに変わります。このアリシンには殺菌作用や血栓を予防する作用があります。また、アリシンはビタミンB1と結合すると、疲労回復効果のあるアリチアミンに変化し、ビタミンB1の効果を持続させる作用があります。ニンニクにはビタミンB1が含まれているので、スタミナを取り戻す効果が特に高い野菜といえます。

美味しく健康にもよいニンニクですが、食べ過ぎると胃を痛めてしまうことがあります。1日に食べる量は生なら1片、加熱した場合も2~3片くらいにすると安心かもしれません。また、切り方によって風味の出方が変わるので、つぶす、スライス、みじん切り、すりおろしなど料理に合わせて切り方を使い分けるようにしましょう。食後ににおいが残ってしまうことがありますが、牛乳と一緒に摂ることでにおいを抑えることができるそうです。

徐々に気温も高くなってきますので、ニンニクで早めの夏バテ対策をしてみたいはいかがでしょうか。

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	2 生かき ×2	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：022-232-8155 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>



食品監視センターだより (第255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。

寒暖差の大きさをを感じる日も多いですが、いかがお過ごしでしょうか。中央卸売市場では岩牡蠣やさくらんぼ、メロン、トマト、キュウリなど初夏の食べ物が並ぶようになってきました。夏が近づき、さわやかな季節の次に来る梅雨入りが目前となっています。6月から8月にかけて、高温多湿を好む細菌やカビにとっては快適な環境になり、特に細菌性食中毒の発生件数が増える傾向にあります。細菌性食中毒のうち、発生件数が最も多いのがカンピロバクターによる食中毒です。令和5年に全国で発生した細菌性食中毒事件数は311件で、その約3分の2にあたる211件はカンピロバクターが原因でした。鶏刺しや焼き鳥の生焼けなど、加熱不十分な鶏肉が原因となることが多く、症状は腹痛、下痢などの消化器症状です。食鳥処理の技術ではカンピロバクター等の食中毒菌を100%除去することは困難であり、新鮮な鶏肉でも中心部の色が変わるまで加熱することが重要です。また、手洗いや調理器具の洗浄、消毒や殺菌を徹底することが食中毒全般の予防につながります。夏場は特に気をつけていきましょう。



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	0	トマト（宮城県）、ふき（宮城県）、レタス（宮城県）、スナップエンドウ（宮城県）、セロリ（茨城県）、かぼちゃ（ニュージーランド）、バナナ（フィリピン）、キウイフルーツ（ニュージーランド）
乾燥果実・野菜水煮	漂白剤	3	0	乾燥パイナップル、れんこん水煮、山菜ミックス
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	
魚介加工品（刺身同等品）	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	
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	
無加熱摂取冷凍食品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	3	0	
魚介加工品（しらす、小女子）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	3	0	
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	ホッキガイ（苫小牧）、ホタテガイ（女川湾・牡鹿半島東部）
近海魚	総水銀	5	0	マダイ（宮城県沖産）、オオクチシナギ（宮城県沖産）、クロソイ（宮城県沖産）、ホウボウ（宮城県沖産）、アイナメ（宮城県沖産）
魚	放射性物質検査	8	0	※1

※1 検査品目に関しては仙台市 HP「流通食品の放射性物質検査について」を参照

URL：<https://www.city.sendai.jp/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kensa/shokuhin.html>



5月のふきとり検査結果

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。

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): 23 (10万~100万個未満/100cm ²): 1 (100万個以上/100cm ²): 0	23
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 21 (1,000~1万個未満/100cm ²): 1 (1万個以上/100cm ²): 2	21



今月の豆知識のお時間



244 時間目：カビ

6月といえば梅雨の季節、梅雨といえばジメジメしてカビが生えるイメージはありませんか？カビはきのこや酵母とともに菌類という生物群に含まれます。カビは糸状の細胞(菌糸)からできており、孢子で仲間を増やします。

台所で餅やパン、みかんなどにカビがモコモコ生えているのをみたことがあるのではないのでしょうか。家の外から飛んできた孢子が食品に付着してカビが生育したのかもしれない。

家の中ではカビは嫌われ者ですが、自然界では有機物などを分解することで他の生物の栄養につながるため大事な役割を担っているのです。

日本では古来より穀物(米)にコウジカビを生やした麴を使い味噌、醤油、酒などを作り、鰹節の製造にはユーロテウム属のカビを使用することでカツオの水分を除去し、うまみを増やすなど巧みにカビを利用してきました。外国に目を向けると、チーズ作りにもカビが利用されており、カマンベールチーズの外側を覆っている白い部分はシロカビによるものです。

その他に、アオカビが作り出す抗生物質のペニシリンは薬として活用されているなど、医薬品としてもカビが大きく関わっています。

一方で上記のコウジカビの仲間には発がん性の高いカビ毒「アフラトキシン」を作るものがあるので注意が必要です。アフラトキシンはピーナッツやアーモンドナッツ、トウモロコシ、香辛料など様々な食材から見つかっています。このカビは熱帯地域に多く生息しているので、輸入食品の検査なども行われています。

カビは私たちの身の回りに身近に存在しています。食品製造への利用のほか、日々の生活で清掃、換気、除湿をしてカビを制御しているとも言えます。カビの特性を知り上手に共存することが大切です。



違反・不良食品指導状況

5月は4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	2 魚介類×2	0 —	0 —	0	0	0
	市場外	2 魚介類加工品×2	0 —	0 —	0	0	0

◇◇お問い合わせ◇◇

仙台市食品監視センター 電話：022-232-8155 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>



食品監視センターだより (第256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。

今年の宮城県（東北南部）の梅雨入りは、6月23日ごろと気象庁より発表があり、今年は平年より11日遅い梅雨入りとなりました。次第に外気温も高くなり、いよいよ本格的な夏の到来を感じさせます。その暑さに伴って「魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報」が、6月11日付けで宮城県より発令されました。この注意報は、宮城県外洋の旬平均海水温が19℃を超えると予想された場合に発令されるものです。

腸炎ビブリオは海水温の上昇により海水中で大量に増殖して魚介類に付着するため、その時期に漁獲された魚介類について、漁獲後、流通過程、調理中等に不適切な取扱いをすることで食中毒が発生します。食中毒の原因食品としては刺身や寿司、浅漬け、ゆでがに等があります。魚介類を扱う際には、しっかり冷やして菌の増殖を防ぎ、魚体を真水で丁寧に洗って菌を洗い流しましょう。また加熱調理する場合は中心まで十分に火を通し、食中毒を防ぎましょう。

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
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	ホタテガイ×2（太平洋西部、網走中部）
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	
冷凍ゆでだこ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	1	0	
ゆでだこ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	3	0	
野菜・果物	残留農薬	8	0	なす（宮城県）、ズッキーニ（宮城県）、うめ（宮城県）、ピーマン（茨城県）、すいか（千葉県）、パイナップル（フィリピン）、ライム（メキシコ）、グレープフルーツ（南アフリカ）
野菜・果物	防ばい剤	1	0	グレープフルーツ（南アフリカ）
生食用冷凍鮮魚介類	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	2	0	
魚介加工品（刺身同等品）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	3	0	
魚	放射性物質	8	0	※1

※1 検査品目に関しては仙台市 HP「流通食品の放射性物質検査について」を参照
URL：<https://www.city.sendai.jp/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kensa/shokuhin.html>



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): 22 (10万~100万個未満/100cm ²): 2 (100万個以上/100cm ²): 0	22
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 16 (1,000~1万個未満/100cm ²): 8 (1万個以上/100cm ²): 0	16
	腸炎ピブリオ	20	陰性: 20	20



今月の豆知識のお時間



245 時間目：桃

暑い日が多くなるこれからの時期に旬を迎える桃は、中国原産のバラ科の果物です。日本では、弥生時代の遺跡から種が発見されるなど、古くから身近な果物として親しまれてきました。果実だけでなく木、花、葉にも邪気や鬼をはらう力があるとして神話や昔話などにも登場します。

現在私たちが食べている桃のほとんどは、明治時代に輸入された品種をもとに日本の気候に合うよう改良が進んだもので、果肉の色から大きく白桃系と黄桃系に分けられます。「川中島白桃」や「白鳳」などの品種が知られる白桃系は果肉が白く、甘い果汁を多く含んでいるのが特徴です。黄桃系は果肉が黄色で硬く、缶詰やシロップ漬けなどに加工されるものが多いですが、近年は「黄金桃」のような生食用の品種も誕生しています。

白桃系、黄桃系のどちらにも、血糖値の急激な上昇を防いだり、便秘予防や腸内環境の改善作用がある水溶性食物繊維のペクチンが豊富に含まれています。また、皮の近くにはポリフェノールの一種であるカテキンが含まれており、抗酸化作用によってがん予防や老化防止につながるといわれています。

国内では生食用だけでも100を超える品種が栽培されています。品種ごとに食べ比べて味わいの違い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

6月は1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	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：022-232-8155 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>



食品監視センターだより (第257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。

今年は遅い梅雨入りで、梅雨明けも平年より遅くなる予報ですが、梅雨明け前から気温が30℃を超える日が続いています。

夏に注意しなければならないのが熱中症です。熱中症は、高温多湿な環境下で、発汗による体温調節等がうまく働かなくなり、体内に熱がこもった状態を指します。屋外だけでなく室内でも発症することがあります。熱中症予防のために、エアコン等での温度のこまめな調節や、外出時の日傘や帽子の活用などといった対策を取りましょう。

また、食中毒にも注意が必要です。夏は湿度や気温が高く、細菌が増えやすいので、細菌性の食中毒の発生件数が増加する傾向にあります。冷蔵や冷凍といった温度管理の必要な食品の購入は、買い物の最後にし、購入したら早めに持ち帰ってすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れるようにしましょう。また、加熱調理する食品は十分に加熱しましょう。

熱中症や食中毒の予防を徹底し、元気に夏を過ごしましょう！



7月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	備考
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	0	
魚介加工品 (うなぎ白焼)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	1	0	
そうざい(加熱処理済 そうざい)(うなぎ蒲 焼)	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	1	0	
うなぎ蒲焼・白焼	動物用医薬品	5	0	
野菜・果物	残留農薬	8	0	オクラ(鹿児島県産)、きゅうり(宮城県産)、かぼちゃ(茨城県産)、にんにく(宮城県産)、とうもろこし(岩手県産)、パプリカ(韓国産)、ブルーベリー(アメリカ産)、レモン(チリ産)
野菜・果物	防ばい剤	1	0	レモン(チリ産)
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	ホタテガイ×2(女川湾・牡鹿半島東部、宗谷北部)
うに	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ最確数	4	0	
野菜・果物	放射性物質	2	0	※1
魚		8	0	

※1 検査品目に関しては仙台市 HP「流通食品の放射性物質検査について」を参照
URL：<https://www.city.sendai.jp/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kensa/shokuhin.html>



7月の検査結果

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

7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
	腸炎ピブリオ	20	陰性: 20	20



今月の豆知識のお時間



246 時間目：シタビラメ（舌平目）

今年は7月～8月にかけて、フランスのパリでオリンピック・パラリンピックが開催されます。そこで今回は開催地にちなみ、フランス料理で人気のあるシタビラメ（舌平目）を紹介します。

シタビラメはウシノシタ科で、春から秋が旬の魚です。「ヒラメ」と名前がついているものの、実はヒラメとは全く別の種（ヒラメはヒラメ科）です。上下に平たく、牛の舌のような形状をしているのが特徴で、「ベロ」などと呼ばれることもあります。

フランス料理では「ソル (Sole)」と呼ばれ、代表的な料理「ムニエル (meunière)」の素材として使われてきました。フランス国王ルイ 14 世の宮廷で極めて評判が高かったシタビラメは、フランス料理で最も調理される機会が多い「高貴な」魚の一つです。ちなみに、「ムニエル」という料理名は、小麦粉を作る職人「ムニエ (meunier)」に由来しているそうです。シタビラメに小麦粉をまぶして焼くことから、この名前がつけました。また、「フュメ・ド・ポワソン (Fumet de poisson)」とよばれる魚のだしの重要な素材としても有名です。

日本でも、全国的に煮つけで食べられていましたが、今ではムニエルの定番となっています。また、岡山ではシタビラメをミンチ状にたたいて、ごぼうやニンジンと合わせ、汁にしてご飯にかける郷土料理「げた飯」が定番料理の一つです。

そんなシタビラメのムニエル (La sole meunière) で、フランス気分を味わってみてはいかがでしょうか。



違反・不良食品指導状況

7月は表示不備及び取り扱い不良食品等はありませんでした。

◇◇お問い合わせ◇◇

仙台市食品監視センター 電話：022-232-8155 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>



食品監視センターだより (第258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。

今年の夏、東北地方は大雨等の災害に見舞われました。

7月下旬に山形県・秋田県では梅雨前線に伴った記録的な大雨により重大な被害が発生しました。さらに、8月に入ると立て続けに台風が発生し、太平洋側から東北地方に発達しながら接近又は上陸するなどして大雨などによる被害をもたらしました。例年のない経路をたどっている台風には、これからの台風多発シーズンを控えてさらなる注意が必要となります。

また、30℃を越す高気温の日が7月下旬から8月を通して続きました。9月に入り一時期の暑さは和らいできましたが、依然として残暑が厳しく日中は気温の高い日が続いております。体調管理に万全を期して暑い季節を乗り切ってください。

8月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	備考
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	不揮発性アミン類（ヒスタミンなど）	6	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 （刺身同等品）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	2	0	
野菜・果物	残留農薬	8	0	モロヘイヤ（宮城県産）、とうがん（茨城県産）、えだまめ（宮城県産）、たまねぎ（北海道産）、ししとうがらし（高知県産）、シャインマスカット（山梨県産）、もも（福島県産）、ネーブルオレンジ（オーストラリア産）
野菜・果物	防ばい剤	1	0	ネーブルオレンジ（オーストラリア産）
野菜・果物	放射性物質	2	0	※1
魚		4	0	

※1 検査品目に関しては仙台市 HP「流通食品の放射性物質検査について」を参照

URL：<https://www.city.sendai.jp/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kensa/shokuhin.html>



8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

8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	22	(10万個未満/100cm ²): 22 (10万~100万個未満/100cm ²): 0 (100万個以上/100cm ²): 0	22
	大腸菌群	22	(1,000個未満/100cm ²): 19 (1,000~1万個未満/100cm ²): 3 (1万個以上/100cm ²): 0	19
	腸炎ピブリオ	20	陰性: 20	20



今月の豆知識のお時間



247 時間目：ぶどう

今月号ではぶどうを紹介します。ぶどうは品種がとても多く、全国で広く栽培されています。ぶどうの色には黒、赤、黄緑があり、これらの違いは皮に含まれている「アントシアニン」の量によって決まります。「アントシアニン」とはポリフェノールの一種で、活性酸素を抑える働きがあり、黒や赤の皮色の品種に多く含まれています。

ぶどうの歴史は長く、数千年前から栽培されていたそうです。古代エジプトの壁画にもぶどうの栽培の様子が描かれています。ぶどうは、中近東地方から古代ヨーロッパ、その後シルクロードを経由して中国へ伝わり、日本には奈良時代に伝来したと言われています。現在日本で栽培されている品種は、ぶどうの祖先と言われている「ヨーロッパブドウ」と「アメリカブドウ」を交配したものが元になっており、本格的に栽培されるようになったのは明治時代からだそうです。

ところで、ぶどうの皮についている白い粉が気になる方もいるかもしれませんが、この白い粉は「果粉」または「ブルーム」と呼ばれ、脂肪酸などでできた天然成分が果皮の表面に浮き出たもので、人体には無害です。果粉には、雨や朝露をはじいて病気を防いだり、水分蒸発を防いだりする働きがあり、生産者は収穫のときにできるだけ落とさないように扱っています。白い粉は新鮮さのあかしです。

まだまだ暑さが残りそうなこの時期、旬のぶどうを食べて元気を出していきましょう。



違反・不良食品指導状況

8月は表示不備及び取り扱い不良食品等はありませんでした。

◇◇お問い合わせ◇◇

仙台市食品監視センター 電話：022-232-8155 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>



食品監視センターだより (第259号)



こんにちは。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。

今年も猛暑となりましたが、9月後半から徐々に暑さが和らぐ日が増えてきており、ほっとしている方も多いのではないのでしょうか？

仙台市中央卸売市場内では秋を代表する食材である梨、柿、栗、鮭、秋刀魚などの入荷が増えてきており、市場内に並ぶ旬の食材でも季節の変化を感じます。これからの季節は地元の食材である、ひがしもの（メバチマグロ）、金華サバ（マサバ）、仙台雪菜なども楽しみですね。猛暑を乗り切った疲れがあると思いますので旬のおいしい食品を食べて元気に過ごしていきましょう。

暑さは落ち着いてきたものの、厚生労働省の統計では例年10月は食中毒事件数が多い月となっております。食中毒の原因としては寄生虫（主にアニサキス）によるものが多くの割合を占めております。（令和3年～5年）

仙台市のホームページでもアニサキスを含めて食中毒に関する情報を掲載しております。ぜひご覧いただき食中毒予防にご活用ください。

<https://www.city.sendai.jp/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/index.html>



9月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	備考
魚介加工品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	2	0	
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	ホタテガイ×2（根室海峡、女川湾・牡鹿半島東部海域）
冷凍ゆでがに	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	1	0	
無加熱摂取冷凍食品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	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、腸炎ピブリオ	3	0	
そうざい（加熱処理済そうざい）	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	1	0	
近海魚	総水銀	5	0	マダイ（宮城県沖産）、カンパチ（宮城県沖産）、マアジ（宮城県沖産）、ホウボウ（宮城県沖産）、マサバ（宮城県沖産）
野菜・果物	残留農薬	8	0	ねぎ（宮城県産）、サヤエンドウ（北海道産）、みょうが（高知県産）、さつまいも（茨城県産）、いちじく（福島県産）、梨（福島県産）、アスパラガス（オーストラリア産）、バナナ（フィリピン産）
野菜・果物	放射性物質	2	0	※1
魚		12	0	

※1 検査品目に関しては仙台市 HP「流通食品の放射性物質検査について」を参照

URL：<https://www.city.sendai.jp/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kensa/shokuhin.html>



9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

9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	23	(10万個未満/100cm ²): 22 (10万~100万個未満/100cm ²): 1 (100万個以上/100cm ²): 0	22
	大腸菌群	23	(1,000個未満/100cm ²): 17 (1,000~1万個未満/100cm ²): 5 (1万個以上/100cm ²): 1	17
	腸炎ピブリオ	20	陰性: 20	20



今月の豆知識のお時間



248 時間目：さば

さばは一年中流通していますが、旬の秋になると脂がのっておいしくなるうえに DHA 等の多価不飽和脂肪酸を大量に含有し、生活習慣病の予防効果も期待されます。

一方でさばは、鮮度が落ちやすいとも言われています。これは、不適切な温度で保存することにより、さばの筋肉中に多量に含まれるアミノ酸の一種であるヒスチジンが分解され、ヒスタミンというアレルギー様食中毒の原因物質が生成されることによるものです。一度ヒスタミンが生成されると通常の加熱調理では分解されないため、ヒスタミンが作られることのないよう、低温保存を徹底する必要があります。

また、さばにはアニサキスが寄生していることが多く、注意が必要です。アニサキスは酢やワサビ、醤油では死滅しません。アニサキス食中毒の対策はマイナス 20℃で 24 時間以上冷凍するか、加熱するのが基本です。

適切な取扱いを心がけ、旬の秋さばをおいしくいただきたいですね。



違反・不良食品指導状況

9月は表示不備及び取り扱い不良食品等はありませんでした。

◇◇お問い合わせ◇◇

仙台市食品監視センター 電話：022-232-8155 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>



食品監視センターだより (第260号)



こんにちは。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。

日ごとに寒くなり、もうすぐ冬が到来することを感じる季節となりました。

仙台市中央卸売市場では、鮭、栗や柿といった秋の食材のほか、鱈、生かき、白菜、みかんといった食材を多く見かけるようになりました。

さて、これからの時期に気を付けたいことが、「ノロウイルスによる食中毒」です。ノロウイルスによる食中毒は大規模な食中毒になりやすい傾向があり、今年も仙台市内でも食中毒事件が発生しています。ノロウイルスは、手指や食品などを介して経口で感染し、ヒトの腸管で増殖しておう吐や下痢などを引き起こします。基本となる予防方法は「手洗いの徹底」です。帰宅時、調理の前や食事の前、トイレの後など、忘れずに石けんを使って手を洗いましょう。仙台市ホームページでもノロウイルスに関する情報を掲載しております。感染防止のポイントをまとめたパンフレットも掲載していますのでぜひご覧ください。



<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/norovirus.html>

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
生食用鮮魚介類	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	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、腸炎ビブリオ最確数	2	0	
無加熱摂取冷凍食品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	1	0	
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(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)	3	0	
鯨ベーコン	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、保存料(ソルビン酸)	1	0	
養殖魚	動物用医薬品	4	0	プリフィーレ(愛媛県産)、サーモン(ノルウェー産)、マダイ×2(三重県産、愛媛県産)
魚すり身	不揮発性アミン類(ヒスタミンなど)	2	0	
野菜・果物	残留農薬	8	0	小松菜(宮城県産)、ブロッコリー(宮城県産)、ごぼう(青森県産)、れんこん(茨城県産)、柿(山形県産)、りんご(青森県産)、ねぎ(中国産)、ネーブルオレンジ(オーストラリア産)
野菜・果物	放射性物質	2	0	※1
魚		15	0	

※1 検査品目に関しては仙台市 HP「流通食品の放射性物質検査について」を参照

URL：<https://www.city.sendai.jp/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kensa/shokuhin.html>



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/100cm²

大腸菌群 1,000 個未満/100cm²

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	24
	大腸菌群	24	(1,000 個未満/100cm ²): 24	24



今月の豆知識のお時間



249 時間目：タラバガニ

今回は 11 月に旬を迎えるタラバガニを紹介します。名前につく「タラバ（鱧場）」はタラのはえ縄漁によくわかり、タラが生息する海にいたことから名づけられたとされています。タラバガニは見た目はカニですが、ヤドカリの仲間とされているのは皆さんご存じでしたか？外見上は 4 対 8 本の脚を持つように見えますが、実は小さな脚が甲羅に隠れており、5 対 10 本の脚を持っています。またアブラガニが似ている種類として知られていますが、甲羅の棘の数や脚の裏を見ると見分けることができます。タラバガニは甲羅の棘が 6 つで脚の裏にも色素がありますが、アブラガニは甲羅の棘が 4 つで脚の裏は色素がないという特徴があります。種類を見分けて食べ比べてみてはいかがでしょうか。

今回紹介したタラバガニの他に、ズワイガニ、毛ガニも冬の味覚としてこれからが旬の食材です。生でも、茹でても、焼いても、鍋にしても美味しいカニをこの冬ぜひ堪能してみてください。



違反・不良食品指導状況

10月は表示不備及び取り扱い不良食品等はありませんでした。

◇◇お問い合わせ◇◇

仙台市食品監視センター 電話：022-232-8155 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>



食品監視センターだより (第261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。

本格的に冬が到来し、今年も残りわずかとなりました。仙台市中央卸売市場には、冬の味覚のブリやタラ、生力キ等の水産物やみかん等の果物が多く入ってきています。

さて、冬はインフルエンザやノロウイルスといった感染症が流行しやすい季節です。特にノロウイルスによる食中毒は11月頃から増加し、12月～1月の冬場に発生件数が多くなります。10～100個のごくわずかな量のウイルスが体内に入っただけで感染し、嘔吐や腹痛、下痢といった症状が出てきます。

ノロウイルス食中毒は、人の手指を介して食品が汚染されて発生する事例が多いため、食中毒を防ぐために一番重要なのは正しい手洗いです。「ハンドソープで10秒間もみ洗いし、流水で15秒間のすすぎ」を2回繰り返すとノロウイルスの残存率が0.0001%にまで減るといわれています。トイレの後、調理の前、食事の前、を基本として、こまめに手を洗うことが予防に効果的です。

年末年始を健康に穏やかに過ごすためにも、いつも以上に毎日の手洗いを意識してみてください。

11月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	備考
生かき	生菌数、E.coli最確数、ノロウイルス	6	0	荻浜湾、女川湾、志津川湾、宮城県中部海域×2、宮城県海域
無加熱摂取冷凍食品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	2	0	
ゆでがに	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	2	0	
そうざい (加熱処理済そうざい)	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	1	0	
野菜・果物	残留農薬	7	1	せり(宮城県産)、ほうれんそう(宮城県産)、セロリ(山形県産)、キャベツ(茨城県産)、大根(青森県産)、ラフランス(山形県産)、みかん(長崎県産) ※1
野菜・果物	放射性物質	2	0	※2
魚		12	0	

※1 11月12日収去のセロリ(山形県産)について、下記の違反がありました。
食品衛生法第13条第3項違反…テフルベンズロン0.07ppm検出(基準値:0.01ppm)
関係流通先の調査及び回収を指示するとともに、出荷者を管轄する自治体に通報しました。

※2 検査品目に関しては仙台市HP「流通食品の放射性物質検査について」を参照
URL: <https://www.city.sendai.jp/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kensa/shokuhin.html>



11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

11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): 23 (10万~100万個未満/100cm ²): 1 (100万個以上/100cm ²): 0	23
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 19 (1,000~1万個未満/100cm ²): 5 (1万個以上/100cm ²): 0	19



今月の豆知識のお時間



250時間目：せり

今月は冬が旬の香り野菜であるせりをご紹介します。せりは「春の七草」の一つとして知られており、1月7日に無病息災の願いを込めていただく「七草がゆ」の一つとしても食べられてきました。「古事記」や「万葉集」といった奈良時代の書物にも記録が残っていて、古くから食べられていました。水辺を好んで自生する野菜で、一つの場所に「競り合って」育つことから「競り」という名前になったとされています。宮城県の名物せり鍋、秋田県の郷土料理であるきりたんぼ鍋など、鍋の具として重宝されるほか、おひたしや和え物にしても清涼感のある味で楽しめる食材です。宮城県はせりの生産量が国内トップクラスで、名取市や石巻市で多く栽培されています。

緑黄色野菜なので栄養価が高く、ポリフェノールのケルセチンやビタミンC、βカロテン等が豊富に含まれているため、風邪予防や免疫力向上に効果的です。主に冬に出荷されるのは「根せり」で、春の4~6月に出荷されるのは「葉せり」です。根せりは根っこまで美味しく食べられますので、ぜひこの冬に堪能してみてください。



違反・不良食品指導状況

11月は収去検査において、1件の法違反事例（セロリ）がありました。

	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		
		0	—	0	—		魚介類	植物	その他
発見・ 指導件数	市場内	0	—	0	—	1 野菜（セロリ）×1	0	0	0
	市場外	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>



食品監視センターだより (第 262 号)



新年あけましておめでとうございます。こちらは仙台市中央卸売市場で食の安全を守る食品監視センターです。

今年は巳年ですね。へびは十二支の中では、その手足がない姿や毒を持つ種類が多いなど、へびには少々気の毒ですが、苦手なイメージを持つ方が多いと思います。

しかし、地域によっては古来より水神の化身や神の使いとして扱われ、金運や商売繁盛のご利益があるとして信仰されています。また、ギリシャ神話に登場する医神アスクレピオスの杖にはへびが巻きついており、世界保健機構 (WHO) や各国の救急車両のマークに使用されています。商売繁盛とともに保健の象徴として活躍しているのです。

令和7年(巳年)の年頭にあたり、食品監視センター職員一同、中央卸売市場のますますの発展(商売繁盛)を祈念するとともに、市民が健やかに暮らせるよう、今年も引き続き食品の安全確保に努めてまいります。皆様の変わらぬご理解とご協力をよろしくお願い申し上げます。



(市場内で撮影)



12月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	備考
乾燥果実 ・野菜水煮	二酸化硫黄	4	0	あんぼ柿、れんこん水煮、たけのこ水煮×2
野菜・果物	残留農薬	8	0	チンゲンサイ(茨城県産)、春菊(宮城県産)、レタス(宮城県産)、白菜(茨城県産)、カリフラワー(茨城県産)、かぶ(千葉県産)、にんじん(茨城県産)、グレープフルーツ(オーストラリア産)
野菜・果物	防ばい剤	1	0	グレープフルーツ(オーストラリア産)
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	2	0	
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	0	
酢だこ	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	2	0	

12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

12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): 24	24



令和6年12月5日、日本酒、焼酎などをつくる技術「伝統的酒造り」がユネスコ（国連教育科学文化機関）の無形文化遺産に登録されました。

杜氏や蔵人などの酒蔵の職人が長年にわたって築き上げてきた、こうじ菌を巧みに活かす酒造りの技術が世界に評価されました。カビの一種であるこうじ菌を使い米に含まれるでんぷんを糖に変え（糖化）、同時にその糖を酵母がアルコールに変えていく「並行複発酵」という世界でも珍しい製法技術です（下図参照）。

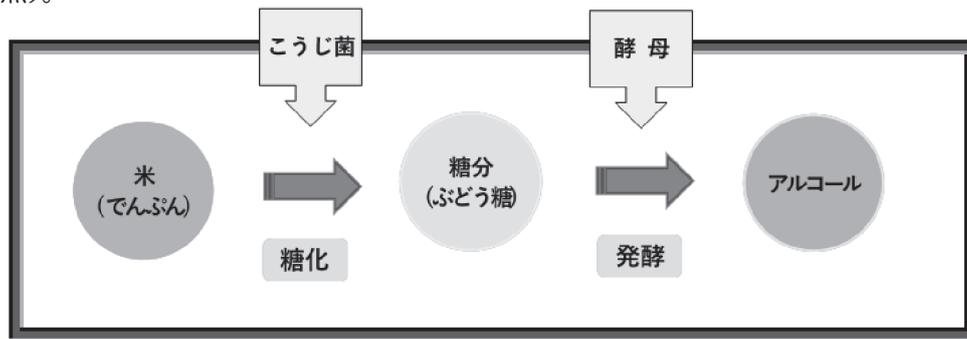


図 並行複発酵 【「糖化」と「発酵」が同時に行われます】

古来より日本各地でこうした酒造りの技術によって、地域の風土に根ざした美酒が地酒として育まれてきました。

日本独特の気候風土と造り手の知恵と技術が巧みに生かされたのが日本の酒です。製法の工夫により、さまざまな風味のものができあがると言われています。これからの酒の旬の季節、今回の登録を契機として、「伝統的酒造り」の歴史や文化の豊かさを顧みてみてはいかがでしょうか。



違反・不良食品指導状況

12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		
								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	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>



食品監視センターだより (第263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。

2月を代表する行事といえば節分です。節分は2月3日のイメージがありますが、実は日付は固定されておらず、今年の節分は2月2日でした。4年前の令和3年(2021年)にも2月2日の節分となりましたが、これは明治30年以来124年ぶりのことでした。しかし、今後しばらくは4年に一度のペースで2月2日が節分の年が訪れるようです。地球の公転周期が365日ぴったりでないことにより起きるずれなのだとか。

節分を過ぎると暦の上では春となりますが、まだまだ寒く、空気が乾燥した日が続きます。インフルエンザやノロウイルスによる感染性胃腸炎などの感染症の流行に引き続き注意が必要です。手洗いを徹底し、睡眠や休息をしっかりとって体調管理に努めましょう。

1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	ゆき菜(宮城県産)、トマト(熊本県産)、じゃがいも(鹿児島県産)、いちご(宮城県産)、ぼんかん(熊本県産)、かぼちゃ(メキシコ産)、ぶどう(ペルー産)、グレープフルーツ(アメリカ産)
果物	防ばい剤	1	0	グレープフルーツ(アメリカ産)
生かき	生菌数、E.coli最確数、ノロウイルス	7	3 ※1	宮城県海域、宮城県中部海域×2、女川湾、志津川湾×2、岡山県虫明海域
落花生	総アフラトキシン	2	0	原産国：中国
野菜・果物	放射性物質	2	0	※2
魚		8	0	

※1 1月14日と1月28日に収去した生かき3件(採取海域：女川湾、宮城県中部海域、志津川湾)についてノロウイルス陽性でした。

※2 検査品目に関しては仙台市HP「流通食品の放射性物質検査について」を参照

URL：<https://www.city.sendai.jp/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kensa/shokuhin.html>

1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

1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): 23 (1,000~1万個未満/100cm ²): 1 (1万個以上/100cm ²): 0	23



2月から春にかけて、中晩柑（ちゅうばんかん：中晩性柑橘）と呼ばれる柑橘（かんきつ）類が旬を迎えます。中晩柑とは、伊予柑や文旦といった、冬から春に収穫される温州みかん以外の柑橘類の総称で、しっかりとした果肉と濃厚な甘み、爽やかな酸味がありますが、品種ごとに食感や風味が異なり、それぞれの特徴を楽しめることも魅力です。

国内では、愛媛県や和歌山県、熊本県などで盛んに栽培されていて、交配によって新品種も増えてきています。中でも「清見」と「ポンカン」のかけ合わせで生まれた「デコポン」は知名度が高く人気の品種です。実は「デコポン」は熊本県果実農業協同組合の商標登録で、正式には「不知火」という名前の品種です。「デコポン」と名付けられるのには一定の基準を満たす必要があります。同じように、「天草」と「南香」のかけ合わせで生まれた「紅まどんな」はJA全農の商標登録であり、「愛媛果試第28号」という品種名です。こちらもクリアすべき基準があるようです。

このほかにも、「きんかん」や「晩白柚（ばんぺいゆ）」といった味だけでなく大きさの違いを楽しむことのできる品種があります。

また、柑橘類はビタミンCとカロテノイド、クエン酸に富んでいて、食物繊維も多いことから、抗酸化作用に加えて、疲労回復、食欲増進、血行促進、美肌、腸内環境の改善など多くの効果があることが知られています。

多くの柑橘類が出回るこれからの季節に、まだ味わったことのない品種を試してみたいはいかがでしょうか。



違反・不良食品指導状況

1月は表示不備食品3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		
								魚介類	植物	その他
発見・指導件数	市場内	3	ゆでだこ×3	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>



食品監視センターだより (第264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。

徐々に日が長くなり、少しずつ春が近づいていることを感じられるようになってきました。この時期、日本各地で春一番が観測されたというニュースを聞くことがあります。春一番は、二十四節気の立春から春分の間で初めて吹く強く暖かい南風で、春の季語にもなっています。関東地方など、地方ごとに観測された日を気象庁が発表していますが、実は春一番の発表基準は各地方管区気象台によって少し異なり、東北地方や北海道ではそもそも発表されません。東北地方を含む北日本では、春一番のような強い南風が吹くと、その後上空の気圧配置が冬型になり、冷たい北風の吹く冬の寒さが戻ってくることが多いのが理由だそうです。

年度末の忙しさに加え、寒暖差のある日が多くなるこの季節、体調を崩さないよう気をつけてお過ごしください。



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	6	0	みず菜（宮城県産）、ほうれんそう（宮城県産）、きゅうり（高知県産）、たまねぎ（北海道産）、いよかん（愛媛県産）、しらぬい（熊本県産）
二枚貝	麻痹性貝毒	3	0	ホタテガイ（根室海峡）、ウバガイ×2（苫小牧）
生かき	生菌数、E.coli 最確数	6	0	石巻中央部×2、志津川湾×2、宮城県中部海域、宮城県海域
魚介加工品 (魚卵)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、合成着色料、発色剤 (亜硝酸根)	3	0	
そうざい (未加熱そうざい)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	1	0	
魚	放射性物質	8	0	※1

※1 検査品目に関しては仙台市 HP「流通食品の放射性物質検査について」を参照
URL：<https://www.city.sendai.jp/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kensa/shokuhin.html>



2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

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。

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



今月の豆知識のお時間



253 時間目：イチゴ

今回は子供から大人まで広く人気のあるイチゴについてご紹介します。

イチゴは、古くからヨーロッパやアジアで食べられていました。当時は現在のような栽培したイチゴではなく、野生の小粒なイチゴが主に食され、実だけでなく、茎や葉、根も薬として利用されていたと言われています。日本には江戸時代末期にオランダから伝わりました。その後、明治時代になって本格的な栽培が始まり、品種改良・育成が進められ、日本の最初の品種「福羽（ふくば）」が誕生しました。さらに、昭和時代になってアメリカから「ダナー」という品種が導入され、イチゴ栽培は全国に広がりました。

イチゴにはビタミンCが豊富で、風邪の予防や肌の健康をサポートする効果があります。また、貧血予防に役立つ葉酸、便秘の解消や大腸がんの予防に有効な食物繊維のペクチンが豊富に含まれています。加えて、イチゴは他の果物に比べて低カロリーで、生活習慣病の予防にも非常に効果的です。

健康に良いイチゴを、ぜひ食生活に取り入れて、心も体も元気に保っていきましょう。



違反・不良食品指導状況

2月は表示不備食品 2 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		
		0	—	0	—	0	—	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	加工魚介類×2	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>



食品監視センター事業概要 令和6年度版

令和7年12月発行

編集 仙台市健康福祉局保健所食品監視センター

〒984-0015 仙台市若林区卸町4-3-1

TEL (022) 232-8155 FAX (022) 232-9005

