

# 食品監視センターだより（第231号）

令和4年6月号



こんにちは。こちらは食の安全を守る食品監視センターです。そろそろ梅雨入りも近いようですがいかがお過ごしでしょうか。季節の変わり目ということもあり肌寒く感じる日もありますが、中央卸売市場では岩牡蠣をはじめ鮎やさくらんぼ、ナスなど初夏の風物詩が並ぶようになってきました。気温と湿度が上がる梅雨の時期は「霪雨」とも表されるようにカビ（黴）や細菌が繁殖しやすい時期です。この時期から夏にかけては特に細菌性食中毒の発生件数が増える傾向にあります。夏季の細菌性食中毒といえば、生食用の魚介類を原因とした腸炎ピブリオ菌によるものが代表的ですが、近年多くの被害が報告されているのがカンピロバクターによる食中毒で、令和3年に発生した細菌性食中毒事件数 230 件のうち約 70%にあたる 154 件がカンピロバクターが原因となった食中毒でした。症状は下痢、腹痛、発熱などで、主に加熱不十分な鶏肉料理を食べることによって食中毒となります。

カンピロバクター食中毒の予防方法は食肉を十分に加熱調理（中心部 75℃以上で 1 分間以上）することです。また、食肉の処理をほかの食品や調理器具と分ける、食肉を扱った後に十分な手洗いを行う、食肉に触れた調理器具の使用後洗浄・殺菌を行うことも二次汚染を防ぐために重要です。

体調を崩しやすい時期ですが、対策をしっかりと、梅雨を乗り切りましょう。



## 5月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	採取海域・産地等
野菜・果物	残留農薬	8	0	※

※ なす（高知県産）、ねぎ（茨城県産）、トマト（栃木県産）、メロン（茨城県産）、すいか（千葉県産）、パプリカ（韓国産）、かぼちゃ（ニュージーランド産）、キウイ（ニュージーランド）



## 5月のふきとり検査結果

まぐろ体表ふきとり検査目標値

生菌数 10 万個未満/100cm<sup>2</sup>

大腸菌群 1,000 個未満/100cm<sup>2</sup>

5 月はマグロ売場でまぐろ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
まぐろ体表	生菌数	24	(10 万個未満/100cm <sup>2</sup> ) : 24	24
	大腸菌群	24	(1,000 個未満/100cm <sup>2</sup> ) : 19 (1,000~1 万個未満/100cm <sup>2</sup> ) : 5	19



## 今月の豆知識のお時間



### 220 時間目： パプリカ

パプリカは、赤、黄、橙などカラフルな色、ジューシーな触感と甘みのある味わいが特徴の野菜です。パプリカは、ナス科トウガラシ属に分類され、ピーマンに比べて大型で肉厚な品種となります。

また、ピーマンが未成熟な状態で収穫されるのに対して、成熟してから収穫されるので、苦みや青くさが無く、子供にも食べやすい野菜となっています。

パプリカは、比較的最近日本で流通するようになった野菜で、1990年代から輸入量が増加したといわれています。現在、お店で売られているパプリカは、主に韓国、ニュージーランド、オランダからの輸入ものと国産ものがあり、一年を通して購入することができます。

国産のパプリカは、輸入品と比べると流通は少ないですが、年々生産量が増加しています。特に宮城県は、パプリカの生産量が多く、農林水産省の「平成30年度地域特産野菜生産状況調査」によると宮城県のパプリカの収穫量が1,441トンで国内収穫量全体の約20%を占め、全国1位となっています。

パプリカとピーマンは、β-カロテン、ビタミンC、ビタミンEが豊富に含まれています。特にビタミンCは「日本食品標準成分表」によると、可食部100g当たり、パプリカが150mg～170mg、ピーマンが76mgです。これは、イチゴ(62mg)、レモン(100mg)と比較しても多い量です。

さらにパプリカやピーマンに含まれているビタミンCは加熱調理による消失がほとんどないということも特徴です。

これからの時期、流通量が増え、買い求めやすくなりますので、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

5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 FAX022-232-9005

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>

