

食品監視センターだより（232号）

令和4年7月



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。

さて宮城県の梅雨入りは6月15日で昨年と比べて4日早い梅雨入りとなりましたが、6月29日に東北南部の梅雨明けが発表され、東北南部での梅雨の期間は観測史上最短となりました。厳しい暑さの日が続き、6月27日には腸炎ビブリオ食中毒注意報も発令されています。

気温や湿度がより高まるこれからの時期は細菌が増加しやすいため細菌性の食中毒が発生しやすくなります。近年、テイクアウトや出前の食品を食べる機会が増えたという方も多いと思います。食中毒を予防するため、食べる前にはしっかりと手を洗い食品に食中毒菌等を付けないようにしましょう。またテイクアウトした食品は持ち歩く時間を短くし早めに食べるように心がけましょう。持ち帰ってもすぐに食べない場合は冷蔵庫で保存するなどして、長時間常温で放置しないよう気を付けましょう。

6月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	採取海域・産地等
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、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	
ゆでだこ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	4	0	
野菜・果物	残留農薬	8	1	こまつな（宮城県産）、オクラ（高知県産）、ゴーヤ（高知県産）、うめ（宮城県産）、さくらんぼ（山形県産）、アボカド（ペルー産）、パイナップル（フィリピン産）、バナナ（フィリピン産）※1
無加熱摂取冷凍食品 （うなぎ蒲焼）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	1	0	
加熱後摂取冷凍食品 （加熱後凍結） （うなぎ蒲焼・白焼）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	2	0	
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	1	0	
魚介加工品 （うなぎ白焼）	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	1	0	
うなぎ蒲焼・白焼	動物用医薬品	5	0	
野菜・果物	放射性物質検査	2	0	※2
魚		8	0	

※1 6月21日収去のうめ（宮城県産）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…クロルピリホス0.26ppm検出（基準：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>



6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/100cm²

大腸菌群 1,000個未満/100cm²

6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 ²): 22 (10万~100万個未満/100cm ²): 2	22
	大腸菌群	24	(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): 2	17
	腸炎ピブリオ	20	陰性: 20	20



今月の豆知識のお時間



221 時間目: メロン

メロンには、プリンス、クインシー、アンデス等、様々な品種があり、主な品種だけでも約 40 種類存在します。市場では国産のものが多くを占めますが、主にメキシコやアメリカから輸入されるハネデューメロンは、年間を通じて目にすることができます。また、意外と感じる方もいると思いますが、植物学的にはメロンはウリ科キュウリ属の野菜になります。

メロンの生産地としては、生産量の多い茨城県や、夕張メロンで有名な北海道を思いつく方が多いと思いますが、東北では山形県で盛んに生産されています。農林水産省の「令和2年青果物卸売市場調査(産地別)」によると、仙台市での卸売数量も、茨城県について山形県産のものが多く取引されています。旬は生産地によって変わり、4月頃の九州産を皮切りに、5~6月にかけて関東産、7月頃から東北・北海道産が顔を見せ始めます。南から北へ、旬の産地がリレーして行きます。

ところで、メロンにネットが生じるのは何故かご存じでしょうか?メロンの花が咲き、実がついたばかりの頃のメロンにはまだネットはなく、表面もつるつるです。しかし、成長の過程で中身の成長に表皮の成長が追いつかず、表面に亀裂が入ります。その亀裂を埋めるべく、果汁が染み出して固まったものがネットとなるのです。

メロンはフルーツの中でも、特にカリウムを多く含んでいます。カリウムはナトリウム(塩分)を排泄する役割があり、高血圧に効果があります。また、長時間の運動による筋肉の痙攣などを防ぐ働きもあります。水分補給にも適したメロン。暑い夏を乗り切るために、時には自分へのご褒美として美味しくいただいてみてはいかがでしょうか。



違反・不良食品指導状況

6月は表示不備食品 1 件の改善を指導しました。また収去検査において、1 件の法違反事例(うめ)(食品衛生法第 13 条第 3 項違反)があり、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。

	発見 場所	表示不備食品	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	1	野菜(うめ) × 1	0	0	0
	市場外	1	0	生食用魚介類 × 1	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 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>

