

食品監視センターだより (第235号)

令和4年10月号



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。

10月になり朝晩の肌寒さが身に染みる時期となりました。市場内では鮭やキノコ、梨、栗など秋の味覚を代表する食材が入荷し、本格的な秋の到来を感じさせます。

この時期に注意していただきたいのが、毒キノコによる食中毒です。毎年食用キノコに似た毒キノコによる食中毒が発生していますが、近年は公園など身近な場所で、毒キノコであるカエントケが多く発生しているとの報告があります。カエントケはオレンジ色から赤色を呈しており、土から手の指が出ているように群生します。触れただけでも炎症を生じ、誤って食べてしまうと食後30分から発熱、嘔吐、腹痛、手足のしびれ等の症状を引き起こし、脳神経障害により死に至る恐れもあります。また、可食のキノコであるベニナギナタタケに似ているので注意が必要です。秋を存分に楽しむためにも、食用と確実に判断できない場合は、『採らない』『食べない』『売らない』『人にあげない』を守るよう重ねてお願いします。



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
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	1	0	
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	4	0	

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	24	(10万個未満/100cm ²): 24	24
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 21 (1,000~1万個未満/100cm ²): 3	21
	腸炎ビブリオ	20	陰性: 20	20



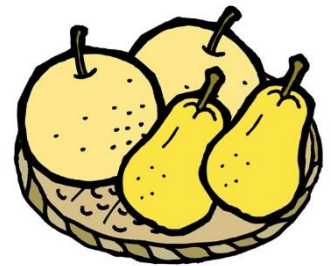
今月の豆知識のお時間



224 時間目：西洋なし

次第に気温が下がり、季節が秋に移り変わっていることを肌で感じます。市場では秋から冬にかけて旬を迎える西洋なしが多く見られるようになってきました。西洋なしは日本なしと異なる点がいくつかあります。まずは見た目ですが、日本なしは丸い球形をしているのに対し、西洋なしは、上部は細く下部は膨らんでいてゴツゴツとした見目をしています。また食感にも違いがあり、日本なしはみずみずしくシャリシャリとした食感が特徴ですが、西洋なしは甘くてとろっとした果肉が特徴です。さらに大きく異なるのは、追熟が必要かどうかという点です。日本なしは樹上で完熟したものを収穫して食べますが、西洋なしはある程度熟したものを収穫し、一定期間貯蔵し完熟させます。この工程を追熟といい、追熟により甘さが増し果肉がやわらかくなります。お店等で購入後、まだ硬くて完熟していない場合には 15～20 度くらいの温度で数日置いておきましょう。追熟は完熟前のものを冷蔵庫に入れると進まず、リンゴや熟したバナナ等と一緒に袋に入れると早く進むことが知られています。美味しく食べるためには、食べ頃の見極めも重要なポイントです。品種にもよりますが、軸の周囲に盛り上がっている「肩」と呼ばれる部分を押し、やわらかさを感じれば食べ頃とされていますので、時期を見極めてとろっとしたやわらかい果肉を楽しみたいですね。

西洋なしには、代表的な「ラ・フランス」の他にも「バートレット」や「ル・レクチェ」等多くの品種があり、それぞれ収穫時期が異なるため、比較的長い期間食べることができます。甘みや果肉のやわらかさ、香りなどの違いを食べ比べてみてはいかがでしょうか。



違反・不良食品指導状況

9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		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（加熱調理用）×1 件	0	—	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 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>

