

食品監視センターだより (第237号)

令和4年12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。

12月に入り、仙台市中央卸売市場ではタラやババガレイ（ナメタガレイ）、みかんや県内産いちごの入荷が増えてきました。

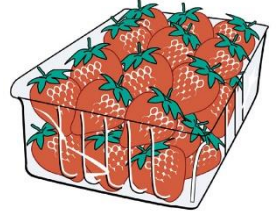
暦が変わると共に気温も急激に下がり、冬らしい気候になってきました。例年、冬はインフルエンザなどの感染症が流行する時期ですが、特に今冬はインフルエンザと新型コロナウイルスの同時流行が懸念されており、さらにノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎にも注意が必要です。

これら感染症を予防するために様々な方法がありますが、最も簡単でコストもかからず、子供から大人まで誰にでもできるのが手洗いです。

まず流水で手を濡らし、石けん（ハンドソープ）を使って30秒間もみ洗いし、15秒間流水ですすぎます。また、10秒間のもみ洗いと15秒間の流水ですすぎでも2回以上繰り返すとより効果が大きくなります。指の股や皺、掌の真ん中の窪み、手の甲などは汚れが落ちにくいところです。意識してしっかり洗いましょう。

水の冷たさが身に染みるこの時期、つつい手洗いが億劫になりがちですが、帰宅時、食事前、トイレの後などには手洗いをするよう習慣づけましょう。

年末に向けて忙しい時期になりますが、十分な睡眠と栄養、適度な運動と手洗いで感染症を予防し、寒さに負けずに元気に過ごしましょう。



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
野菜・果物	残留農薬	8	0	大根（千葉県産）、白菜（茨城県産）、雪菜（宮城県産）、せり（宮城県産）、ラフランス（山形県産）、巨峰（福島県産）、バナナ（フィリピン産）、レモン（チリ産）
野菜・果物	防ばい剤	1	0	レモン（チリ産）
魚肉ソーセージ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、保存料（ソルビン酸）、発色剤（亜硝酸根）	3	0	
鯨肉ベーコン	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、保存料（ソルビン酸）、発色剤（亜硝酸根）、合成着色料	1	1	※1
生かき	生菌数、E.coli 最確数、ノロウイルス	4	0	石巻湾中央部、宮城県海域3（志津川湾）、宮城県中部海域、牡鹿南
野菜・果物	放射性物質検査	2	0	※2
魚		8	0	

※1 11月15日収去の鯨肉ベーコン1件について、下記の違反がありました。

食品衛生法第13条第2項違反（鯨肉製品の成分規格違反）…大腸菌群陽性（基準：陰性）

※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

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。

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): 24	24
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 22 (1,000~1万個未満/100cm ²): 2	22



今月の豆知識のお時間



226 時間目：ナメタガレイ

年末年始の食卓を彩る料理と言えば年越しそば、餅、かずのこ、黒豆などが挙げられますが、仙台の食卓には「ナメタガレイの煮つけ」が欠かせません。仙台市中央卸売市場でも 11 月頃から流通量が増え始め、需要が高まる年末には高値で取引されます。

私たちが聞き慣れている「ナメタガレイ」という名前は、実は主に三陸で使われる地方名で、標準和名は「ババガレイ」と言います。漢字では「ババガレイ」は「婆婆鰈」、「ナメタガレイ」は「滑多鰈」と書き、体の表面に粘液が多く、ぬるぬるしていることから「ナメタガレイ」と呼ばれるようになったそうです。また、冬には子持ちが増えることから「子孫繁栄」の縁起を、さらに卵が黄金色をしていることから「商売繁盛」の縁起をかついで、東北地方では年越しや正月の料理として珍重されるようになりました。

ナメタガレイの生活史についてですが、ナメタガレイは卵から孵化したときには眼が普通の魚と同じく、両側についています。2か月ほど浮遊生活を過ごした後、一方の眼が背側を通して反対側に移動し、徐々に海底での生活へと移っていきます。

「左ヒラメ右カレイ」と言うように一般的に眼を上側、内臓を手前側に配置したときに右向きなのがカレイと判別されますが、ヌマガレイのように左向きのカレイも存在します。成長したカレイはゴカイやエビなど、海底にいる生物を餌とします。捕食時に俊敏な動きを必要としないため、筋肉はそれほど発達せず、柔らかい肉質が特徴です。

鮮度の良いカレイは全体にぬめりと光沢があり、エラが鮮紅色で、裏側の白いものとされています。旬を迎えた美味しい「ナメタガレイの煮つけ」を食べて、良いお年をお迎えください。



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（鯨肉製品）の成分規格違反（食品衛生法第13条第2項違反）があり、関係流通先の調査及び販売の停止を指示するとともに、製造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	鯨肉製品	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>

