

食品監視センターだより (第242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。

新緑のまぶしい季節となりました。仙台市内では4月26日から6月18日まで、「第40回全国都市緑化仙台フェア」が開催されています。全国都市緑化フェアは、都市緑化の意識の高揚、都市緑化に関する知識の普及等を図ることにより、緑豊かな潤いのある都市づくりに寄与することを目的として開催するものです。

新たなみどりのネットワーク拠点となる青葉山公園追廻地区周辺をメイン会場とし、この他にまちなかエリア会場や東部エリア会場など、市内各地を4つのエリアに分けて様々なイベントを開催しています。

仙台市では、平成元年度に「89グリーンフェアせんだい」を開催して以来、34年ぶりの開催となります。期間中は市内各地で仙台の豊かな自然の美しさを再発見することができますと思います。この機会にぜひ一度、お近くの会場に足を運んでみてはいかがでしょうか。

詳しくは仙台市ホームページ (<https://sendai-feelgreen.jp>) をご覧ください。



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	1	山うど(宮城県産)、葱(宮城県産)、小松菜(宮城県産)、春白菜(茨城県産)、甘夏みかん(熊本県産)、メロン(ホンジュラス産)、ネーブルオレンジ(アメリカ産)、グレープフルーツ(イスラエル産) ※1
野菜・果物	防ばい剤	2	0	オレンジ(アメリカ産)、グレープフルーツ(イスラエル産)
二枚貝	麻痺性貝毒	2	1	カキ×2(女川湾・牡鹿半島東部、志津川湾) ※2
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(宮城県産)
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	
そうざい(加熱処理そうざい)	生菌数、黄色ブドウ球菌、E.coli	2	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	放射性物質検査	8	0	※3

※1 4月11日収去のメロン(ホンジュラス産)の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…ジフェノコナゾール2.5ppm検出(基準値:0.7ppm)、アゾキシストロピン3.8ppm検出(基準値:2ppm)

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 4月18日収去のカキ(志津川湾)1件について、下記の違反がありました。

食品衛生法第6条第2号違反…麻痺性貝毒4.7MU/g検出(規制値:4MU/g)

関係流通先の調査及び回収を指示するとともに、加工者を管轄する自治体に通報しました。

※3 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

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。

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): 18 (1,000~1万個未満/100cm ²): 3 (1万個以上/100cm ²): 3	18



今月の豆知識のお時間



231 時間目：ご当地サーモン

例年より早く桜のシーズンが終わり、新緑の山々を縫って流れる溪流に心癒される季節になりました。当市場にもアユやアマゴなどの川魚が入荷し、宮城県のご当地サーモンの一つ「伊達イワナ」も見かけます。これら川魚の大半は養殖もので、湧き水や伏流水を使って陸上養殖をしています。清流に棲む魚が養殖と聞くとがっかりするかもしれませんが、養殖魚の最大のメリットは生食できること。天然ものには肝吸虫や横川吸虫などの寄生虫が寄生していることがあり生では食べられません。その点、養殖魚なら野生動物の侵入を防止するなどの寄生虫対策をしているものは生食も可能です。

刺身や寿司でも食べられ最近注目されている「ご当地サーモン」も養殖魚です。サーモンと言ってもサケではなく、ニジマスやその改良種がほとんどです。ニジマスの原産地はアラスカ東部からメキシコ北西部の太平洋側及びカムチャツカ半島ですが、病気に強く味もいので明治期から国内に導入され淡水養殖が始まりました。長野県水産試験場が作り出した「信州サーモン」や愛知県の「絹姫サーモン」、東北地方では、エサに青森県産のリンゴとニンニクを配合した青森県の「青い森紅サーモン」、日本名水百選の一つ「金沢清水」で養殖した岩手県の「八幡平サーモン」、ニジマスとサクラマスを掛け合わせ、この4月にデビューした山形県の「ニジサクラ」等々。お取り寄せができず現地でしか味わえないものもあります。新型コロナウイルス感染症の感染症法上の扱いが5類に移行され、コロナ前の生活に戻りつつある今、旅行に行く方も多いと思います。ご当地サーモンを堪能し旅の1ページに加えてみるのもいいですね。



違反・不良食品指導状況

4月は収去検査において、2件の法違反事例（メロン、カキ）がありました。また、1件の不良食品指導（マフグ）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		
		0	—	0	—	1	野菜（メロン）×1	魚介類	植物	その他
発見・ 指導件数	市場内	0	—	0	—	1	野菜（メロン）×1	2	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 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>

