

食品監視センターだより (第 243 号)

令和5年6月号

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。

さて、6月に入り梅雨入りも近いようですが、気温と湿度が上がる梅雨の時期はカビ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。食中毒予防の3原則、菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」を心掛け、食中毒を防ぎましょう。

また、5月8日から新型コロナウイルス感染症の感染症法上の位置づけが、これまでの「新型インフルエンザ等感染症」から「5類感染症」になり、お出かけの機会が増えた方も多いのではないのでしょうか。新型コロナウイルスの感染対策として、こまめな手洗いに取り組んでこられた方は多いと思います。適切なタイミングで手洗いをする事は、食中毒予防の観点からも大切ですので、ぜひ継続しましょう。併せて、調理前・後の食品は長時間室温に放置しない、調理器具の洗浄・消毒を徹底する等、食品の保存や調理を適切に行い、食中毒の予防に努めましょう。

5月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	備考
野菜・果物	残留農薬	8	0	茄子（高知県産）、ふき（宮城県産）、桃太郎トマト（宮城県産）、スナップえんどう（福島県産）、パプリカ（茨城県産）、西瓜（千葉県産）、バナナ（フィリピン産）、トンプソン（チリ産）
野菜水煮	漂白剤	4	0	れんこん水煮、細竹水煮、ふきロング水煮、わらび水煮
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	4	0	
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	3	0	
魚介加工品（しらす、小女子）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	3	0	
そうざい（加熱処理済そうざい）	生菌数、黄色ブドウ球菌、E.coli	3	0	
近海魚	総水銀	5	0	マコガレイ（宮城県沖産）、カナガシラ（宮城県沖産）、ヒラメ（宮城県沖産）、チダイ（宮城県沖産）、マダイ（宮城県沖産）
魚	放射性物質検査	8	0	※1

※1 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>



5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

5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 (10万~100万個未満/100cm ²): 0 (100万個以上/100cm ²): 0	24
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 18 (1,000~1万個未満/100cm ²): 6 (1万個以上/100cm ²): 0	18



今月の豆知識のお時間



232 時間目：ふぐの衛生確保

ふぐによる食中毒は毎年発生して死亡例も報告されるなど、麻痺や呼吸困難等の重篤な症状を引き起こすことが知られています。

そのため、ふぐの有毒部位の除去（処理）及びふぐの取り扱いができる人（資格の必要性）の観点から規制が行われ、ふぐの衛生確保が図られています。

【ふぐの処理】

・食用が可能なふぐの種類とその部位（可食部位）が全国一律で定められており、食用として販売できるのは可食部位のみで、それ以外の有毒な部位は除去（処理）されていなければなりません。

【ふぐの取り扱いの資格】

・ふぐの処理は、都道府県等の免許を有するふぐ処理者等が、許可を受けたふぐ処理施設で行わなければなりません。

・未処理のふぐを仕入れてふぐ処理者へ納品販売するなどの行為は、講習会を受講してふぐの種類鑑別等に関する知識を有する未処理ふぐ販売者が行わなければなりません。

仙台市中央卸売市場にも未処理のふぐが入荷していますが、未処理ふぐ販売者により取り扱われてふぐ処理者のいるふぐ処理施設に流通し、有毒部位の除去等の処理が行われるなど規制に沿った対応をとることにより、安全なふぐの提供に努めています。



違反・不良食品指導状況

5月は、表示不備食品3件（フグ×2、塩筋子）の改善を指導しました。

	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		
		数	品	数	品	数	品	魚介類	植物	その他
発見・ 指導件数	市場内	2	—	0	—	0	—	0	0	0
	市場外	1	—	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>

