

食品監視センターだより (第 248 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。
だんだんと寒さが増し、秋の深まりを感じる時季となりました。仙台市中央卸売市場では、牡蠣、鱈、白菜、みかん、りんごなどの食材を多く見かけるようになってきました。

さて、これからの時期に増加する傾向にあるため注意を要するのがノロウイルスによる食中毒です。令和4年の食中毒発生状況によると、食中毒1件あたりの患者数は約7.1人ですが、ノロウイルスに限るとその患者数は約34.5人と5倍近くに跳ね上がっており、ノロウイルス食中毒は大規模なものになりやすい傾向があります。これは、ノロウイルスは主に人の手を介して食品を汚染するため、予防の基本的な対策は“手洗いの徹底”です。ごく少量のウイルスでも人に感染するため、食品にウイルスを付着させないことが重要で、手洗いを2回行うことにより手指を介しての食品汚染を防ぐことが効果的です。また、ノロウイルスはアルコールに対する抵抗性が高く、多くのアルコール消毒剤では十分な効果を得ることができないため注意が必要です。火を通す料理では中心部まで十分に加熱をする、塩素系消毒剤や煮沸による調理器具の消毒、調理する人の健康管理なども重要な対策となります。

気温の変化が激しく体調を崩しやすいこれからの季節。しっかりと健康管理を行い、秋の味覚を楽しみながら元気に過ごしましょう。



10月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	備考
養殖魚	動物用医薬品	4	0	マダイ×2 (愛媛県産×2、カンパチ (愛媛県産)、ブリフィーレ (愛媛県産))
生食用冷凍鮮魚介類	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	2	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	2	0	
魚介加工品 (刺身同等品)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	3	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	
魚すり身	不揮発性アミン類 (ヒスタミンなど)	2	0	
野菜・果物	残留農薬	8	0	れんこん (茨城県)、ごぼう (青森県)、紅はるか (茨城県)、みず菜 (宮城県)、小松菜 (宮城県)、柿 (山形県)、葱 (中国)、黄パプリカ (韓国)
野菜・果物	放射性物質検査	2	0	※1
魚		15	0	

※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>



10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

10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): 24	24



今月の豆知識のお時間



237 時間目：生カキ

今回は、宮城県の特産のひとつ、「カキ」についてお話しします。

宮城県産生食用カキの出荷は、県の指針で毎年9月29日と定められていますが、県漁協はその年の生育状況によって出荷解禁日を決めています。今シーズンは例年より1ヶ月遅い10月30日が出荷解禁日となり、震災の影響を受けた2011年のシーズンと並んで最も遅い解禁日となりました。当市場にも、11月に入ってようやく宮城県産生カキの入荷が増えてきました。

出荷解禁日が例年より遅くなったのは、猛暑の影響で海水温が高く、多くのカキが死滅したり成育が遅れたこと、産卵に伴う身入りが不十分な状態のカキが多かったことなどが理由とのこと。

県漁協では、このように品質的な確認を行っているほか、食中毒の原因となるノロウイルスや貝毒の検査を行い、安全確保の取組みを続けています。ノロウイルスについては、貝毒のように食品衛生法上の規制値ではないものの、食中毒の原因物質として重要であることから自主的に検査を実施し、陽性となった場合には、対象海域のカキの生食用としての出荷を自粛するなど、健康被害の発生防止に努めています。

カキは、うまみ成分のグリコーゲンや脂質、銅や鉄、ビタミン類を豊富に含み、「海のミルク」とも称されます。生のほか、フライや鍋、焼き物などにも向き、寒くなるこれからの季節にぴったりの食材です。これから流通量が増える宮城県産の生カキを様々な調理法で楽しんでみてはいかがでしょうか。



違反・不良食品指導状況

10月は、表示不備食品1件（生食用かき）、有毒・有害食品1件（ギンガメアジ）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			
							魚介類	植物	その他	
発見・ 指導件数	市場内	1	生食用 かき	0	—	0	—	1	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 FAX：022-232-9005

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>

