

食品監視センターだより (第254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。

暖かい日が多くなり、場内では初夏の風物詩である仙台・青葉まつりで披露されるすずめ踊りを練習するお囃子が聞こえてくるようになりました。この時期に注意が必要なのが貝毒です。貝毒は、貝類が毒素を持ったプランクトンを餌として食べることによって体内に毒を蓄積させる現象です。日本で発生する貝毒には麻痺性貝毒と下痢性貝毒の2種類があります。有毒化した貝類を食べると、下痢性貝毒では食後1～2時間ほどで下痢、嘔吐、腹痛の症状が現れ、麻痺性貝毒では食後30分～4時間ほどでしびれや麻痺の症状が全身に広がります。麻痺性貝毒の場合、重度になると呼吸麻痺で死亡することもあります。

流通している貝類は定期的に貝毒検査が実施され、毒量が規制値を超えた場合は漁協など出荷者が出荷を自主規制しているため、安全に食べることができます。一方で、潮干狩りなど個人で採取した貝を食べる際には、自治体が公開している貝毒に関する情報をチェックし、安全な海域のものであることを確認しましょう。

仙台市でも公式ホームページで貝毒の情報を掲載していますので、参考にしてください。

<https://www.city.sendai.jp/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kensa/kaidoku.html>

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	0	山うど（宮城県産）、かぶ（千葉県産）、キャベツ（千葉県産）、ごぼう（青森県産）、にら（福島県産）、レモン（アメリカ産）、ネーブルオレンジ（アメリカ産）、グレープフルーツ（アメリカ産）
野菜・果物	防ばい剤	3	0	レモン（アメリカ産）、ネーブルオレンジ（アメリカ産）、グレープフルーツ（アメリカ産）
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	ホタテガイ×2 （太平洋西部、網走中部）
養殖魚	動物用医薬品	4	検査中	マダイ×3（愛媛県産×2、三重県産）、ブリフィレ（愛媛県産）
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	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	2	0	
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>



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 (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): 23 (1,000~1万個未満/100cm ²): 1 (1万個以上/100cm ²): 0	23



今月の豆知識のお時間



243 時間目：ニンニク

今月号ではニンニクをご紹介します。ニンニクは、国内収穫量の約7割を青森県産が占めており、新物は5~9月に流通します。ニンニクといえば強い香りと風味が特徴で様々な料理で活躍する野菜ですが、8~9世紀に日本に伝わった当初は、強壯作用をもつ薬用植物として用いられていました。現在のように香辛野菜として用いられるようになったのは第二次世界大戦後のことなのだそうです。

ニンニクはネギの仲間特有のアリインという成分を含み、切ったりつぶしたりしてアリインが空気に触れると、酵素の働きでアリシンに変わります。このアリシンには殺菌作用や血栓を予防する作用があります。また、アリシンはビタミンB1と結合すると、疲労回復効果のあるアリチアミンに変化し、ビタミンB1の効果を持続させる作用があります。ニンニクにはビタミンB1が含まれているので、スタミナを取り戻す効果が特に高い野菜といえます。

美味しく健康にもよいニンニクですが、食べ過ぎると胃を痛めてしまうことがあります。1日に食べる量は生なら1片、加熱した場合も2~3片くらいにすると安心かもしれません。また、切り方によって風味の出方が変わるので、つぶす、スライス、みじん切り、すりおろしなど料理に合わせて切り方を使い分けるようにしましょう。食後ににおいが残ってしまうことがありますが、牛乳と一緒に摂ることでにおいを抑えることができるそうです。

徐々に気温も高くなってきますので、ニンニクで早めの夏バテ対策をしてみたいはいかがでしょうか。



違反・不良食品指導状況

4月は2件の表示不備食品の指導を行いました。

	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		
					魚介類	植物	その他
発見・ 指導件数	市場内	2 生かき ×2	0 -	0 -	0	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：022-232-8155 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>

