

食品監視センターだより (第 255 号)

令和6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。

寒暖差の大きさを感じる日も多いですが、いかがお過ごしでしょうか。中央卸売市場では岩牡蠣やさくらんぼ、メロン、トマト、キュウリなど初夏の食べ物が並ぶようになってきました。夏が近づき、さわやかな季節の次に来る梅雨入りが目前となっています。6月から8月にかけて、高温多湿を好む細菌やカビにとっては快適な環境になり、特に細菌性食中毒の発生件数が増える傾向にあります。細菌性食中毒のうち、発生件数が最も多いのがカンピロバクターによる食中毒です。令和5年に全国で発生した細菌性食中毒事件数は311件で、その約3分の2にあたる211件はカンピロバクターが原因でした。鶏刺しや焼き鳥の生焼けなど、加熱不十分な鶏肉が原因となることが多く、症状は腹痛、下痢などの消化器症状です。食鳥処理の技術ではカンピロバクター等の食中毒菌を100%除去することは困難であり、新鮮な鶏肉でも中心部の色が変わるまで加熱することが重要です。また、手洗いや調理器具の洗浄、消毒や殺菌を徹底することが食中毒全般の予防につながります。夏場は特に気をつけていきましょう。

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	トマト（宮城県）、ふき（宮城県）、レタス（宮城県）、スナップエンドウ（宮城県）、セロリ（茨城県）、かぼちゃ（ニュージーランド）、バナナ（フィリピン）、キウイフルーツ（ニュージーランド）
乾燥果実・野菜水煮	漂白剤	3	0	乾燥パイナップル、れんこん水煮、山菜ミックス
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	
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	2	0	
生食用鮮魚介類	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	1	0	
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	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	
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	ホッキガイ（苫小牧）、ホタテガイ（女川湾・牡鹿半島東部）
近海魚	総水銀	5	0	マダイ（宮城県沖産）、オオクチイシナギ（宮城県沖産）、クロソイ（宮城県沖産）、ホウボウ（宮城県沖産）、アイナメ（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): 23 (10万~100万個未満/100cm ²): 1 (100万個以上/100cm ²): 0	23
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 21 (1,000~1万個未満/100cm ²): 1 (1万個以上/100cm ²): 2	21



今月の豆知識のお時間



244 時間目：カビ

6月といえば梅雨の季節、梅雨といえばジメジメしてカビが生えるイメージはありませんか？

カビはきのこや酵母とともに菌類という生物群に含まれます。カビは糸状の細胞(菌糸)からできており、胞子で仲間を増やします。

台所で餅やパン、みかんなどにカビがモコモコ生えているのをみたことがあるのではないのでしょうか。家の外から飛んできた胞子が食品に付着してカビが生育したのかもしれない。

家の中ではカビは嫌われ者ですが、自然界では有機物などを分解することで他の生物の栄養につながるため大事な役割を担っているのです。

日本では古来より穀物(米)にコウジカビを生やした麴を使い味噌、醤油、酒などを作り、鰹節の製造にはユーロティウム属のカビを使用することでカツオの水分を除去し、うまみを増やすなど巧みにカビを利用してきました。外国に目を向けますと、チーズ作りにもカビが利用されており、カマンベールチーズの外側を覆っている白い部分はシロカビによるものです。

その他に、アオカビが作り出す抗生物質のペニシリンは薬として活用されているなど、医薬品としてもカビが大きく関わっています。

一方で上記のコウジカビの仲間には発がん性の高いカビ毒「アフラトキシン」を作るものがいるので注意が必要です。アフラトキシンはピーナッツやアーモンドナッツ、トウモロコシ、香辛料など様々な食材から見つかっています。このカビは熱帯地域に多く生息しているので、輸入食品の検査なども行われています。

カビは私たちの身の回りに身近に存在しています。食品製造への利用のほか、日々の生活で清掃、換気、除湿をしてカビを制御しているとも言えます。カビの特性を知り上手に共存することが大切です。



違反・不良食品指導状況

5月は4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	魚介類×2	0	—	0	—	0	0	0
	市場外	2	魚介類加工品×2	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>

