

# 食品監視センターだより (第 256 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。

今年の宮城県（東北南部）の梅雨入りは、6月23日ごろと気象庁より発表があり、今年は平年より11日遅い梅雨入りとなりました。次第に外気温も高くなり、いよいよ本格的な夏の到来を感じさせます。その暑さに伴って「魚介類による腸炎ピブリオ食中毒注意報」が、6月11日付けで宮城県より発令されました。この注意報は、宮城県外洋の旬平均海水温が19℃を超えると予想された場合に発令されるものです。

腸炎ピブリオは海水温の上昇により海水中で大量に増殖して魚介類に付着するため、その時期に漁獲された魚介類について、漁獲後、流通過程、調理中等に不適切な取扱いをすることで食中毒が発生します。食中毒の原因食品としては刺身や寿司、浅漬け、ゆでがに等があります。魚介類を扱う際には、しっかり冷やして菌の増殖を防ぎ、魚体を真水で丁寧に洗って菌を洗い流しましょう。また加熱調理する場合は中心まで十分に火を通し、食中毒を防ぎましょう。

## 6月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	備考
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	ホタテガイ×2（太平洋西部、網走中部）
魚肉ねり製品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、保存料（ソルビン酸）	4	0	
冷凍ゆでだこ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	1	0	
ゆでだこ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	3	0	
野菜・果物	残留農薬	8	0	なす（宮城県）、ズッキーニ（宮城県）、うめ（宮城県）、ピーマン（茨城県）、すいか（千葉県）、パイナップル（フィリピン）、ライム（メキシコ）、グレープフルーツ（南アフリカ）
野菜・果物	防ばい剤	1	0	グレープフルーツ（南アフリカ）
生食用冷凍鮮魚介類	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ最確数	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、腸炎ピブリオ	3	0	
魚	放射性物質	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>



## 6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/100cm<sup>2</sup>

大腸菌群 1,000個未満/100cm<sup>2</sup>

6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 <sup>2</sup> ): 22 (10万~100万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 2 (100万個以上/100cm <sup>2</sup> ): 0	22
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm <sup>2</sup> ): 16 (1,000~1万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 8 (1万個以上/100cm <sup>2</sup> ): 0	16
	腸炎ビブリオ	20	陰性: 20	20



## 今月の豆知識のお時間



## 245 時間目：桃

暑い日が多くなるこれからの時期に旬を迎える桃は、中国原産のバラ科の果物です。日本では、弥生時代の遺跡から種が発見されるなど、古くから身近な果物として親しまれてきました。果実だけでなく木、花、葉にも邪気や鬼をはらう力があるとして神話や昔話などにも登場します。

現在私たちが食べている桃のほとんどは、明治時代に輸入された品種をもとに日本の気候に合うよう改良が進んだもので、果肉の色から大きく白桃系と黄桃系に分けられます。「川中島白桃」や「白鳳」などの品種が知られる白桃系は果肉が白く、甘い果汁を多く含んでいるのが特徴です。黄桃系は果肉が黄色で硬く、缶詰やシロップ漬けなどに加工されるものが多いですが、近年は「黄金桃」のような生食用の品種も誕生しています。

白桃系、黄桃系のどちらにも、血糖値の急激な上昇を防いだり、便秘予防や腸内環境の改善作用がある水溶性食物繊維のペクチンが豊富に含まれています。また、皮の近くにはポリフェノールの一種であるカテキンが含まれており、抗酸化作用によってがん予防や老化防止につながるといわれています。

国内では生食用だけでも100を超える品種が栽培されています。品種ごとに食べ比べて味わいの違いを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

6月は1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		
		1	魚介類×1	0	—	0	—	魚介類	植物	その他
発見・ 指導件数	市場内	1	魚介類×1	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>

