

食品監視センターだより (第 257 号)

令和6年8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。

今年は遅い梅雨入りで、梅雨明けも平年より遅くなる予報ですが、梅雨明け前から気温が 30℃を超える日が続いています。

夏に注意しなければならないのが熱中症です。熱中症は、高温多湿な環境下で、発汗による体温調節等がうまく働かなくなり、体内に熱がこもった状態を指します。屋外だけでなく室内でも発症することがあります。熱中症予防のために、エアコン等での温度のこまめな調節や、外出時の日傘や帽子の活用などといった対策を取りましょう。

また、食中毒にも注意が必要です。夏は湿度や気温が高く、細菌が増えやすいので、細菌性の食中毒の発件数が増加する傾向にあります。冷蔵や冷凍といった温度管理の必要な食品の購入は、買い物の最後にし、購入したら早めに持ち帰ってすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れるようにしましょう。また、加熱調理する食品は十分に加熱しましょう。

熱中症や食中毒の予防を徹底し、元気に夏を過ごしましょう！



7月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	備考
加熱後摂取冷凍食品 (凍結前未加熱) (うなぎ蒲焼)	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	3	0	
魚介加工品 (うなぎ白焼)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	1	0	
そうざい(加熱処理済 そうざい)(うなぎ蒲 焼)	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	1	0	
うなぎ蒲焼・白焼	動物用医薬品	5	0	
野菜・果物	残留農薬	8	0	オクラ(鹿児島県産)、きゅうり(宮城県産)、かぼちゃ(茨城県産)、にんにく(宮城県産)、とうもろこし(岩手県産)、パプリカ(韓国産)、ブルーベリー(アメリカ産)、レモン(チリ産)
野菜・果物	防ばい剤	1	0	レモン(チリ産)
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	ホタテガイ×2(女川湾・牡鹿半島東部、宗谷北部)
うに	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	4	0	
野菜・果物	放射性物質	2	0	※1
魚		8	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>



7月の検査結果

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

7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): 24 (1,000~1万個未満/100cm ²): 0 (1万個以上/100cm ²): 0	24
	腸炎ビブリオ	20	陰性: 20	20



今月の豆知識のお時間



246 時間目：シタビラメ（舌平目）

今年は7月~8月にかけて、フランスのパリでオリンピック・パラリンピックが開催されます。そこで今回は開催地にちなみ、フランス料理で人気のあるシタビラメ（舌平目）を紹介します。

シタビラメはウシノシタ科で、春から秋が旬の魚です。「ヒラメ」と名前がついているものの、実はヒラメとは全く別の種（ヒラメはヒラメ科）です。上下に平たく、牛の舌のような形状をしているのが特徴で、「ベロ」などと呼ばれることもあります。

フランス料理では「ソル（Sole）」と呼ばれ、代表的な料理「ムニエル（meunière）」の素材として使われてきました。フランス国王ルイ 14 世の宮廷で極めて評判が高かったシタビラメは、フランス料理で最も調理される機会が多い「高貴な」魚の一つです。ちなみに、「ムニエル」という料理名は、小麦粉を作る職人「ムニエ（meunier）」に由来しているそうです。シタビラメに小麦粉をまぶして焼くことから、この名前がつけました。また、「フメ・ド・ポワソン（Fumet de poisson）」とよばれる魚のだしの重要な素材としても有名です。

日本でも、全国的に煮つけて食べられていましたが、今ではムニエルの定番となっています。また、岡山ではシタビラメをミンチ状にたたいて、ごぼうやニンジンと合わせ、汁にしてご飯にかける郷土料理「げた飯」が定番料理の一つです。

そんなシタビラメのムニエル（La sole meunière）で、フランス気分を味わってみてはいかがでしょうか。



違反・不良食品指導状況

7月は表示不備及び取り扱い不良食品等はありませんでした。

◇◇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>

