

食品監視センターだより (第 258 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。

今年の夏、東北地方は大雨等の災害に見舞われました。

7月下旬に山形県・秋田県では梅雨前線に伴った記録的な大雨により重大な被害が発生しました。さらに、8月に入ると立て続けに台風が発生し、太平洋側から東北地方に発達しながら接近又は上陸するなどして大雨などによる被害をもたらしました。例年にない経路をたどっている台風には、これからの台風多発シーズンを控えてさらなる注意が必要となります。

また、30℃を越す高気温の日が7月下旬から8月を通して続きました。9月に入り一時期の暑さは和らいできましたが、依然として残暑が厳しく日中は気温の高い日が続いております。体調管理に万全を期して暑い季節を乗り切ってください。

8月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	備考
魚介加工品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	2	0	
魚介加工品	不揮発性アミン類（ヒスタミンなど）	6	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	2	0	
野菜・果物	残留農薬	8	0	モロヘイヤ（宮城県産）、とうがん（茨城県産）、えだまめ（宮城県産）、たまねぎ（北海道産）、ししとうがらし（高知県産）、シャインマスカット（山梨県産）、もも（福島県産）、ネーブルオレンジ（オーストラリア産）
野菜・果物	防ばい剤	1	0	ネーブルオレンジ（オーストラリア産）
野菜・果物	放射性物質	2	0	※1
魚		4	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>



8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

8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	22	(10万個未満/100cm ²): 22 (10万~100万個未満/100cm ²): 0 (100万個以上/100cm ²): 0	22
	大腸菌群	22	(1,000個未満/100cm ²): 19 (1,000~1万個未満/100cm ²): 3 (1万個以上/100cm ²): 0	19
	腸炎ビブリオ	20	陰性: 20	20



今月の豆知識のお時間



247時間目：ぶどう

今月号ではぶどうを紹介します。ぶどうは品種がとても多く、全国で広く栽培されています。ぶどうの色には黒、赤、黄緑があり、これらの違いは皮に含まれている「アントシアニン」の量によって決まります。「アントシアニン」とはポリフェノール的一种で、活性酸素を抑える働きがあり、黒や赤の皮色の品種に多く含まれています。

ぶどうの歴史は長く、数千年前から栽培されていたそうです。古代エジプトの壁画にもぶどうの栽培の様子が描かれています。ぶどうは、中近東地方から古代ヨーロッパ、その後シルクロードを經由して中国へ伝わり、日本には奈良時代に伝来したと言われています。現在日本で栽培されている品種は、ぶどうの祖先と言われている「ヨーロッパドウ」と「アメリカドウ」を交配したものが元になっており、本格的に栽培されるようになったのは明治時代からだそうです。

ところで、ぶどうの皮についている白い粉が気になる方もいるかもしれませんが、この白い粉は「果粉」または「ブルーム」と呼ばれ、脂肪酸などでできた天然成分が果皮の表面に浮き出たもので、人体には無害です。果粉には、雨や朝露をはじいて病気を防いだり、水分蒸発を防いだりする働きがあり、生産者は収穫のときにできるだけ落とさないように扱っています。白い粉は新鮮さのあかしです。

まだまだ暑さが残りそうなこの時期、旬のぶどうを食べて元気を出していきましょう。



違反・不良食品指導状況

8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>

