

食品監視センターだより (第 259 号)



こんにちは。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。

今年も猛暑となりましたが、9月後半から徐々に暑さが和らぐ日が増えてきており、ほっとしている方も多いのではないのでしょうか？

仙台市中央卸売市場内では秋を代表する食材である梨、柿、栗、鮭、秋刀魚などの入荷が増えてきており、市場内に並ぶ旬の食材でも季節の変化を感じます。これからの季節は地元の食材である、ひがしもの（メバチマグロ）、金華サバ（マサバ）、仙台雪菜なども楽しみですね。猛暑を乗り切った疲れがあると思いますので旬のおいしい食品を食べて元気に過ごしていきましょう。

暑さは落ち着いてきたものの、厚生労働省の統計では例年10月は食中毒事件数が多い月となっております。食中毒の原因としては寄生虫（主にアニサキス）によるものが多くの割合を占めております。（令和3年～5年）

仙台市のホームページでもアニサキスを含めて食中毒に関する情報を掲載しております。ぜひご覧いただき食中毒予防にご活用ください。

<https://www.city.sendai.jp/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/index.html>



9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 | |
| 二枚貝 | 下痢性貝毒 | 2 | 0 | ホタテガイ×2（根室海峡、女川湾・牡鹿半島東部海域） |
| 冷凍ゆでがに | 生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ | 1 | 0 | |
| 無加熱摂取冷凍食品 | 生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ | 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、腸炎ピブリオ最確数 | 2 | 0 | |
| 魚介加工品 | 生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ | 3 | 0 | |
| そうざい（加熱処理済そうざい） | 生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌 | 1 | 0 | |
| 近海魚 | 総水銀 | 5 | 0 | マダイ（宮城県沖産）、カンパチ（宮城県沖産）、マアジ（宮城県沖産）、ホウボウ（宮城県沖産）、マサバ（宮城県沖産） |
| 野菜・果物 | 残留農薬 | 8 | 0 | ねぎ（宮城県産）、サヤエンドウ（北海道産）、みょうが（高知県産）、さつまいも（茨城県産）、いちじく（福島県産）、梨（福島県産）、アスパラガス（オーストラリア産）、バナナ（フィリピン産） |
| 野菜・果物 | 放射性物質 | 2 | 0 | ※1 |
| 魚 | | 12 | 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>



9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

9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 | 23 | (10万個未満/100cm ²): 22 (10万~100万個未満/100cm ²): 1 (100万個以上/100cm ²): 0 | 22 |
| | 大腸菌群 | 23 | (1,000個未満/100cm ²): 17 (1,000~1万個未満/100cm ²): 5 (1万個以上/100cm ²): 1 | 17 |
| | 腸炎ビブリオ | 20 | 陰性: 20 | 20 |



今月の豆知識のお時間



248時間目：さば

さばは一年中流通していますが、旬の秋になると脂がのっておいしくなるうえに DHA 等の多価不飽和脂肪酸を大量に含有し、生活習慣病の予防効果も期待されます。

一方でさばは、鮮度が落ちやすいとも言われています。これは、不適切な温度で保存することにより、さばの筋肉中に多量に含まれるアミノ酸の一種であるヒスチジンが分解され、ヒスタミンというアレルギー様食中毒の原因物質が生成されることによるものです。一度ヒスタミンが生成されると通常の加熱調理では分解されないため、ヒスタミンが作られることのないよう、低温保存を徹底する必要があります。

また、さばにはアニサキスが寄生していることが多く、注意が必要です。アニサキスは酢やワサビ、醤油では死滅しません。アニサキス食中毒の対策はマイナス 20℃で 24 時間以上冷凍するか、加熱するのが基本です。

適切な取扱いを心がけ、旬の秋さばをおいしくいただきたいですね。



違反・不良食品指導状況

9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>

