

# 食品監視センターだより (第261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。  
本格的に冬が到来し、今年も残りわずかとなりました。仙台市中央卸売市場には、冬の味覚のブリやタラ、生力キ等の水産物やみかん等の果物が多く入ってきています。

さて、冬はインフルエンザやノロウイルスといった感染症が流行しやすい季節です。特にノロウイルスによる食中毒は11月頃から増加し、12月～1月の冬場に発生件数が多くなります。10～100個のごくわずかな量のウイルスが体内に入っただけで感染し、嘔吐や腹痛、下痢といった症状が出てきます。

ノロウイルス食中毒は、人の手指を介して食品が汚染されて発生する事例が多いため、食中毒を防ぐために一番重要なのは正しい手洗いです。「ハンドソープで10秒間もみ洗いし、流水で15秒間のすすぎ」を2回繰り返すとノロウイルスの残存率が0.0001%にまで減るといわれています。トイレの後、調理の前、食事の前、を基本として、こまめに手を洗うことが予防に効果的です。

年末年始を健康に穏やかに過ごすためにも、いつも以上に毎日の手洗いを意識してみてください。



## 11月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	備考
生かき	生菌数、E.coli最確数、ノロウイルス	6	0	荻浜湾、女川湾、志津川湾、宮城県中部海域×2、宮城県海域
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	2	0	
ゆでがに	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	2	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、腸炎ビブリオ	1	0	
野菜・果物	残留農薬	7	1	せり(宮城県産)、ほうれんそう(宮城県産)、セロリ(山形県産)、キャベツ(茨城県産)、大根(青森県産)、ラフランス(山形県産)、みかん(長崎県産) ※1
野菜・果物	放射性物質	2	0	※2
魚		12	0	

※1 11月12日収去のセロリ(山形県産)について、下記の違反がありました。  
食品衛生法第13条第3項違反…テフルベンズロン0.07ppm検出(基準値:0.01ppm)  
関係流通先の調査及び回収を指示するとともに、出荷者を管轄する自治体に通報しました。

※2 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>



## 11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>

11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> ): 23 (10万~100万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 1 (100万個以上/100cm <sup>2</sup> ): 0	23
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm <sup>2</sup> ): 19 (1,000~1万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 5 (1万個以上/100cm <sup>2</sup> ): 0	19



## 今月の豆知識のお時間



## 250時間目：せり

今月は冬が旬の香り野菜であるせりをご紹介します。せりは「春の七草」の一つとして知られており、1月7日に無病息災の願いを込めていただく「七草がゆ」の一つとしても食べられてきました。「古事記」や「万葉集」といった奈良時代の書物にも記録が残っていて、古くから食べられていました。水辺を好んで自生する野菜で、一つの場所に「競り合って」育つことから「競り」という名前になったとされています。宮城県の名物せり鍋、秋田県の郷土料理であるきりたんぼ鍋など、鍋の具として重宝されるほか、おひたしや和え物にしても清涼感のある味で楽しめる食材です。宮城県はせりの生産量が国内トップクラスで、名取市や石巻市で多く栽培されています。

緑黄色野菜なので栄養価が高く、ポリフェノールのケルセチンやビタミンC、βカロテン等が豊富に含まれているため、風邪予防や免疫力向上に効果的です。主に冬に出荷されるのは「根せり」で、春の4~6月に出荷されるのは「葉せり」です。根せりは根っこまで美味しく食べられますので、ぜひこの冬に堪能してみてください。



## 違反・不良食品指導状況

11月は収去検査において、1件の法違反事例（セロリ）がありました。

	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		
		0	—	0	—	1	野菜（セロリ）×1	魚介類	植物	その他
発見・ 指導件数	市場内	0	—	0	—	1	野菜（セロリ）×1	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：022-232-8134 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>

