

食品監視センターだより (第262号)

令和7年1月号



新年あけましておめでとうございます。こちらは仙台中央卸売市場で食の安全を守る食品監視センターです。

今年は巳年ですね。ヘビは十二支の中では、その手足がない姿や毒を持つ種類が多いなど、ヘビには少々気の毒ですが、苦手なイメージを持つ方が多いと思います。

しかし、地域によっては古来より水神の化身や神の使いとして扱われ、金運や商売繁盛のご利益があると信仰されています。また、ギリシャ神話に登場する医神アスクレピオスの杖にはヘビが巻きついており、世界保健機構（WHO）や各国の救急車両のマークに使用されています。商売繁盛とともに保健の象徴として活躍しているのです。

令和7年（巳年）の年頭にあたり、食品監視センター職員一同、中央卸売市場のますますの発展（商売繁盛）を祈念するとともに、市民が健やかに暮らせるよう、今年も引き続き食品の安全確保に努めてまいります。皆様の変わらぬご理解とご協力をよろしくお願い申し上げます。



(市場内で撮影)



12月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	備考
乾燥果実 ・野菜水煮	二酸化硫黄	4	0	あんぼ柿、れんこん水煮、たけのこ水煮×2
野菜・果物	残留農薬	8	0	チンゲンサイ（茨城県産）、春菊（宮城県産）、レタス（宮城県産）、白菜（茨城県産）、カリフラワー（茨城県産）、かぶ（千葉県産）、にんじん（茨城県産）、グレープフルーツ（オーストラリア産）
野菜・果物	防ばい剤	1	0	グレープフルーツ（オーストラリア産）
魚肉ねり製品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、ソルビン酸	2	0	
魚肉ねり製品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、ソルビン酸、合成着色料	2	0	
酢だこ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、合成着色料	2	0	

12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

12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	24
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 24	24



令和6年12月5日、日本酒、焼酎などをつくる技術「伝統的酒造り」がユネスコ（国連教育科学文化機関）の無形文化遺産に登録されました。

杜氏や蔵人などの酒蔵の職人が長年にわたって築き上げてきた、こうじ菌を巧みに活かす酒造りの技術が世界に評価されました。カビの一種であるこうじ菌を使い米に含まれるでんぷんを糖に変え（糖化）、同時にその糖を酵母がアルコールに変えていく「並行複発酵」という世界でも珍しい製法技術です（下図参照）。

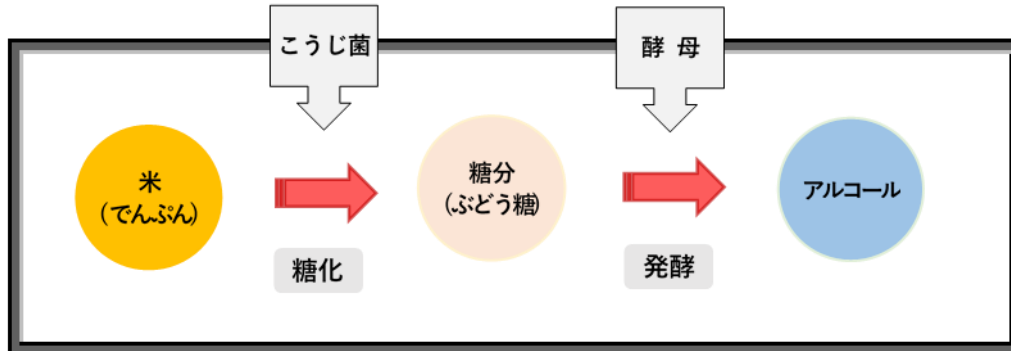


図 並行複発酵 【「糖化」と「発酵」が同時に行われます】

古来より日本各地でこうした酒造りの技術によって、地域の風土に根ざした美酒が地酒として育まれてきました。

日本独特の気候風土と造り手の知恵と技術が巧みに生かされたのが日本の酒です。製法の工夫により、さまざまな風味のものができあがると言われています。これからの酒の旬の季節、今回の登録を契機として、「伝統的酒造り」の歴史や文化の豊かさを顧みてみてはいかがでしょうか。



違反・不良食品指導状況

12月は表示不備食品1件の改善を指導しました。

	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		
					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：022-232-8134 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>

