

食品監視センターだより (第277号)

令和8年4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。

各地で桜の開花が発表され、日ごとに明るい時間が長くなり、過ごしやすい気温になってきました。市場では山菜やシラウオ、ホタルイカなどの旬の食材が多く入荷し春の訪れを知らせてくれています。新年度ということで、新しい環境での生活や仕事を始めた方も多いと思います。当センターでも新体制で業務を始めしております。新たな気持ちで、元気に過ごしたいですね。

4月の旬の食材

シラウオ ホタルイカ
山菜(フキノトウ、タラノメ、こごみ、など)



ふきのとう



3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	3	0	志津川湾、女川湾、宮城県中部海域
二枚貝	麻痹性貝毒	1	0	ハマグリ(千葉県)
魚	放射性物質検査	4	0	アイナメ(宮城県沖)、 マダラ(宮城県沖)、ヒラメ(宮城県沖)

3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

3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



違反・不良食品指導状況

3月は表示不備及び取扱不良食品等はありませんでした。



3分で読める！食中毒予防の豆知識



安全に美味しく！おにぎりの食中毒予防

4月は新生活や春の行楽シーズンが本格的に始まる月です。毎日のお弁当やお花見で持っていくためにおにぎりを作る方も多いのではないのでしょうか。

おにぎりは手軽に食べられるお弁当の定番ですが、実は黄色ブドウ球菌という菌による食中毒のリスクが潜んでいます。実際にこの菌に汚染されたおにぎりや具材を原因とする食中毒が発生しています。黄色ブドウ球菌の特徴と食中毒予防のポイントを知って、安全に美味しくおにぎりを楽しみましょう。

●黄色ブドウ球菌の特徴●

- 私たちの身の回りに広く生息しています。健康な人でも、40%が鼻やのどの粘膜、腸、皮膚などに保菌しており、特に化膿した傷口に多く存在します。
- 増殖するときに、嘔吐や下痢などの食中毒症状の原因となる「エンテロトキシン」という毒素を作り出します。
- 菌そのものは熱に弱いですが、エンテロトキシンは熱、乾燥、胃酸などに強く、100℃で加熱しても壊れません。

☆食中毒予防のポイント☆

- ☆ 鼻などを触ったり、傷のある素手で直接食品を触ると、菌が付着する原因になります。おにぎりをにぎるときは、正しい方法で手洗い、消毒をしてから手袋やラップを使ってにぎりましょう。
- ☆ おにぎりを持ち運んだり食べるまで時間が空くときは、保冷剤などを使って冷やしながら保存しましょう。

◇◇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>

