

食品監視センターだより（第230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。

桜の花も散り、暖かい日が多くなり、山菜をはじめ多くの植物が成長する季節になりました。この時期は有毒植物を誤って食べることによる食中毒が多数報告されます。この時期に同じく注意しなければいけないのが麻痺性貝毒です。貝毒とは貝類が餌とした有毒プランクトンの毒が貝の内臓などに蓄積したもので、有毒化した貝類を食べると食後30分程度で麻痺が始まり、次第に全身に広がって呼吸麻痺により死亡する場合があります。

貝類はもともと毒を持っているわけではないので、有毒化していないものは流通させることができます。流通している貝類は定期的に貝毒検査が実施され、毒量が規制値を超えた場合は漁協など出荷者が出荷を自主規制しているため、流通している貝は安全に食べることができます。

仙台市の公式ホームページに貝毒の情報を掲載していますので、潮干狩りにお出かけの際はぜひご覧ください。

(<https://www.city.sendai.jp/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kensa/kaidoku.html>)



4月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	採取海域・産地等
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	ホタテガイ（女川湾・牡鹿半島東部海域） カキ（荻浜湾）
魚	放射性物質	4	0	※

※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>



4月のふきとり検査結果

まぐろ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

4月はマグロ売場でまぐろ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
まぐろ体表	生菌数	24	(10万個未満/100cm ²): 23 (10万~100万個未満/100cm ²): 1	23
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 22 (1,000~1万個未満/100cm ²): 2	22



今月の豆知識のお時間



219 時間目： 有毒植物

春の行楽シーズンの訪れに伴い、野山の散策など、自然とのふれあいが心地良い季節になりました。

新緑の野山で山菜採りなどを楽しむ方もいらっしゃると思います。その際、誤って有毒植物を食べることによって起きる食中毒に注意が必要です。

仙台市内でも今年4月、「バイケイソウ類」を食べたことによって食中毒が発生しています。猛毒の「バイケイソウ類」は、この時期の新芽が食用の「オオバギボウシ（ウルイ）」や「ギョウジャンニク」と似ていることから間違えて食べてしまったという事例が多く報告されています。誤って食べると嘔吐や手足のしびれ、脱力感、血圧低下などの症状を引き起こし、最悪の場合死亡してしまうこともあります。しかも、食用の野草と同じ場所に生えていることもあるため、特に注意する必要があります。

この他にも、今年4月に家庭菜園で採った観賞用の「グロリオサ」の球根をすりおろして食べたと見られる方が亡くなってしまったなど、場所を問わず有毒植物を誤って食べることによる食中毒が毎年発生しています。家庭菜園などでも、園芸植物と野菜を近くで栽培しないようにするなどの対策をとりましょう。

このように、食用の野草や山菜とよく似た有毒植物があることを意識して、食用と確実に判断できない植物は『採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！』を徹底しましょう。また、万が一食べて体調が悪くなった際には、すぐに医師の診察を受けましょう。

厚生労働省や農林水産省等のホームページに有毒植物に関する情報が掲載されています。図鑑や行政のホームページ等で正しい情報を確認し、有毒植物による食中毒を防ぎましょう。



違反・不良食品指導状況

4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 022-232-8134 FAX022-232-9005

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>