



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。朝晩は気温が低くなり、日増しに冬が近づいていることを感じさせる季節となってきました。仙台市中央卸売市場には、鮭や栗といった秋の食材の他、生牡蠣やみかん、りんごといった冬の訪れを感じさせる食材も多く入荷しています。

冬に向かうこれからの時期に気を付けたいことが、「ノロウイルスによる食中毒」です。ノロウイルスによる食中毒は大規模な食中毒になりやすいため、ここ数年、発生原因別の患者数では第1位を占めています。また、空気の乾燥する冬期には感染症も流行し、それに伴いノロウイルスによる食中毒も多く発生します。

ノロウイルスは手指や食品などを介して体内に入り、ヒトの腸管で増えておう吐や下痢、発熱などの消化器症状を引き起こします。予防対策としては手洗い、日々の健康管理、調理器具の消毒等が有効です。また、食品を中心部までしっかり加熱することも予防対策の一つです。

寒暖差や急激な寒さで体調を崩しやすい季節ですが、健康管理に注意して深まる秋を楽しみましょう。

10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	4	0	荻浜湾、小泉・伊里前湾、宮城県中部海域、宮城県海域3
野菜・果物	残留農薬	8	0	ほうれん草（宮城県）、さつま芋（茨城県）、かぼちゃ（北海道）、柿（奈良県）、りんご（青森県）、グレープフルーツ（南アフリカ）、オレンジ（オーストラリア）、アボカド（メキシコ）
野菜・果物	防ばい剤	2	0	グレープフルーツ（南アフリカ）、オレンジ（オーストラリア）
魚すり身	不揮発性アミン類(ヒスタミンなど)	2	0	
魚介加工品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	4	0	
冷凍ゆでがに	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	1	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（かにむき身）	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	1	0	
野菜・果物 魚	放射性物質検査	2	0	※1
		8	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/anken/ese/kensa/shokuhin.html>

10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

10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): 23 (10万~100万個未満/100cm ²): 1	23
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 19 (1,000~1万個未満/100cm ²): 4 (1万個以上/100cm ²): 1	19



【貝毒の種類】

ホタテガイ、カキ、アサリなどの二枚貝類は、毒素を持ったプランクトンを餌として食べ、体内に毒素を蓄積させます。毒素が蓄積した貝類を人が食べると、中毒症状を引き起こすことがあります。神経性貝毒、記憶喪失性貝毒等も知られていますが、日本で問題になるのは麻痺性貝毒・下痢性貝毒であり、食品衛生法に基づき規制値が設定されています。

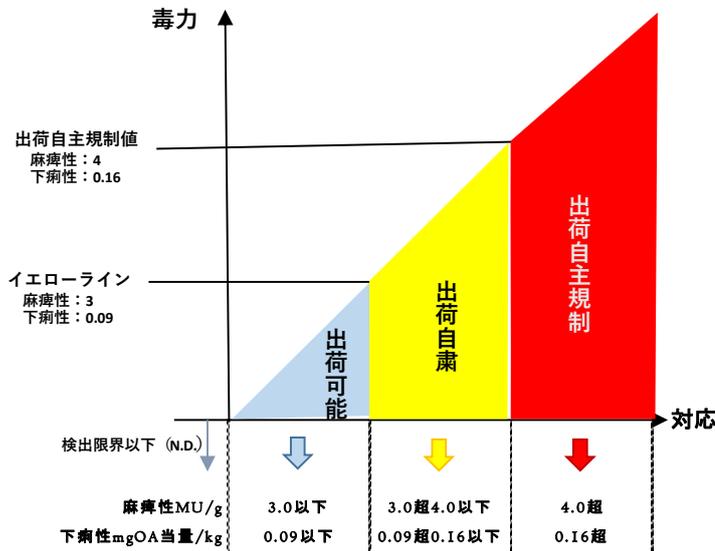
主な症状	規制値
麻痺性貝毒 痺れ、麻痺、重症の場合には呼吸麻痺により死亡	可食部 1g 当たり 4MU
下痢性貝毒 下痢、腹痛、嘔吐	可食部 1kg 当たり 0.16mgOA 当量

※MU (マウスユニット)：20g のマウスを 15 分間で死亡させる毒量を 1 MU とする

※OA 当量 (オカダ酸当量)：OA 群 (下痢性貝毒の成分であるオカダ酸及び同族体のジノフィス群) に含まれる物質を毒性の強さに応じてオカダ酸の量として換算した総毒量

【貝毒対策】

安全な貝類が出荷されるよう、貝毒の発生を監視し、出荷前に検査して規制値を超える場合には出荷が規制されています。宮城県では次の図で示すように出荷自主規制と出荷自粛の2段階の対応により、貝類の安全確保が図られています。



- 出荷自主規制値を超える値となった場合は、出荷自主規制が行われます。
- イエローラインを超えた場合 (出荷自主規制値以下)、要観察期間として出荷の自粛が行われます。

宮城県の貝毒対策

(宮城県の貝毒対策について[令和4年度版 宮城県の貝毒対策 広報資料]より)

違反・不良食品指導状況

10月は表示不備食品2件の改善を指導しました。

	発見場所	表示不備食品	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 生かき (加熱調理用) × 1 件	0 ー	0	0	0
	市場外	1 冷凍食品 (その他) × 1 件	0 ー	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 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>

