

食品監視センターだより (第245号)

令和5年8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。

梅雨が明け、いよいよ夏本番となりました。新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、やむを得ず中止したり規模を縮小して開催していた夏祭りが、今年はコロナ禍以前のように開催される模様です。仙台市内でも、仙台七夕まつりが約4年ぶりに通常規模で開催されます。

七夕まつりは本来、旧暦7月7日の行事として全国各地で行われていました。仙台七夕まつりはその季節感に合わせるため、新暦の1ヶ月遅れの暦である中暦を用いて現在の8月6日から8日に開催されています。また、仙台七夕まつりの前夜(8月5日)には花火祭も開催され、仙台の夏の風物詩として多くの来場者が訪れる人気のイベントとなっています。

これからは特に気温と湿度が高く、体に堪える季節となりますが、体調に気を付けながら、仙台が誇る伝統の夏祭りを存分に楽しみたいですね。



7月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	備考
加熱後摂取冷凍食品 (凍結前未加熱) (うなぎ蒲焼・白焼)	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	3	0	
加熱後摂取冷凍食品 (加熱後凍結) (うなぎ蒲焼)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	1	0	
うなぎ蒲焼・白焼	動物用医薬品	4	0	
生食用冷凍鮮魚介類	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	4	0	
魚介加工品 (刺身同等品)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	1	0	
二枚貝	下痢性貝毒	1	0	カキ(女川湾・牡鹿半島東部)
野菜・果物	残留農薬	8	0	つるむらさき(宮城県産)、きゅうり(宮城県産)、ピーマン(岩手県産)、しょうが(高知県産)、とうもろこし(千葉県産)、すもも(山梨県産)、パイナップル(フィリピン産)、アボカド(ペルー産)
生食用岩がき	生菌数、E.coli 最確数、ノロウイルス	1	0	徳島県うちの海海域
野菜・果物	放射性物質検査	2	0	※1
魚		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/anzen/ese/kensa/shokuhin.html>



7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

7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): 22 (1,000~1万個未満/100cm ²): 2 (1万個以上/100cm ²): 0	22
	腸炎ビブリオ	20	陰性: 20	20



今月の豆知識のお時間



234 時間目：ズッキーニ

夏野菜として近年はスーパーなどの小売店で見かけることも多くなったズッキーニ。その細長い形と緑色はきゅうりに、味や食感はなすに似ていますが、「ペポかぼちゃ」という種類に分類されるかぼちゃの仲間です。「ズッキーニ」という呼び名は、イタリア語でかぼちゃを意味する「ズッカ (zucca)」に由来するといわれています。宮城県内では栗原市、登米市、名取市などで盛んに栽培されています。

ズッキーニはフランス料理のラタトゥイユに使われるイメージが強く、家庭で調理するのは難しそうという印象を持つ方も多いかもしれません。しかし、煮る・焼く・揚げるなど多くの調理法があり、カレーや味噌汁など日本の食卓になじみ深い料理の具材としてもおいしく食べることができる使い勝手のよい食材です。生でも食べられるので、暑い時期は浅漬けや塩もみにして箸休めにするのもおすすめです。皮がやわらかく種やワタを取り除く必要もないので、下ごしらえの手間が少ないのもありがたいですね。また、比較的カリウムが多く含まれる野菜のひとつでもあります。カリウムは余分な塩分を排泄する働きがあり、高血圧やむくみの予防に効果があるといわれています。

ズッキーニはハウス栽培により年間を通して流通していますが、旬は夏から秋まで。ズッキーニで夏の食卓に彩りを添えてみてはいかがでしょうか。



違反・不良食品指導状況

7月は、表示不備食品 1 件（生食用鮮魚介類）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 生食用 鮮魚介類	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 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>

