

食品監視センターだより (第 246 号)

令和5年9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。

国連が地球沸騰化時代の到来を警告するほど酷暑を極めた今年の夏も終わりを迎え、いくぶん過ごしやすいい日が多くなってきました。これからの季節、芋煮やバーベキューなどを楽しみにされている方も多いのではないのでしょうか。

高温多湿な夏季に細菌による食中毒が発生しやすいことはみなさんもお存じのことと思いますが、夏に比べて少し気温の下がったこの時期も引き続き食中毒には要注意です。厚生労働省が取りまとめている食中毒統計資料によると、令和元年から令和4年にかけて発生した細菌による食中毒件数は、7・8月が計241件、9・10月が計275件となっており、初秋により多く発生していることがわかります。

細菌による食中毒予防の3原則は、①細菌を食べ物に「付けない」、②食べ物に付着した細菌を「増やさない」、③食べ物や調理器具に付着した細菌を「やっつける」です。家族や友人との芋煮やバーベキューの思い出が腹痛で上書きされてしまわないよう、食材の取扱いや温度管理、十分な加熱を意識して楽しくいただきたいですね。

8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	2	0	
生食用鮮魚介類	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	3	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	2	0	
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	ホタテガイ×2 (宗谷北部海域)
野菜・果物	残留農薬	8	0	モロヘイヤ (宮城県産)、オクラ (鹿児島県産)、えだまめ (宮城県産)、たまねぎ (北海道産)、ゴーヤ (茨城県産)、いちじく (熊本県産)、巨峰 (福島県産)、もも (福島県産)
魚介加工品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	1	0	
魚介加工品	不揮発性アミン類(ヒスタミンなど)	4	0	
野菜・果物	放射性物質検査	2	0	※1
魚		7	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>



8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

8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 (100万個以上/100cm ²): 0	23
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 18 (1,000~1万個未満/100cm ²): 5 (1万個以上/100cm ²): 1	18
	腸炎ビブリオ	20	陰性: 20	20



今月の豆知識のお時間



235時間目：ヨーグルト

食後のデザートにヨーグルトが好きな方も多いのではないのでしょうか。ヨーグルトは、日本では厚生労働省の乳等省令※1において「発酵乳」として位置づけられています。その名の通り、ミルクを乳酸菌の働きで発酵させたものです。乳酸菌はミルクに含まれる乳糖という糖を分解して乳酸を作りますが、ミルクに含まれるカゼインというタンパク質は酸によって固まる性質があります。乳酸がカゼインを固めることでヨーグルトが出来上がるのです。また、この乳酸によってヨーグルトのさわやかな酸味が生まれます。

日本だけでなく世界中で発酵乳が「ヨーグルト」と呼ばれていますが、これには理由があります。1900年代初め、ロシアの微生物学者メチニコフが研究でブルガリア地方を調査した際に、長寿が多いことに気づきました。現地では「ヨーグルト」という名前の発酵乳が多食されており、メチニコフはヨーグルトが人々を長寿に導いている食品に違いないと考え、「ヨーグルト不老長寿説」を発表しました。これにより、ヨーグルトの名前が世界中に広まることとなったのです。

最近では、「プロバイオティクス」と呼ばれる有用微生物の入ったヨーグルトが販売されています。プロバイオティクスは、免疫力向上、内臓脂肪の減少、血中コレステロールの減少、有害菌が腸に付着するのを阻止する、など健康に対する様々な効果を示すと言われていています。現在も研究は進められており、新たな健康効果が期待されています。健康増進のために、ご自身に合ったヨーグルトを食べてみるのもいいかもしれませんね。

※1 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令



違反・不良食品指導状況

8月は、表示不備食品 1 件（さば開き干し）、指導対象食品 1 件（殻付きホタテ）、有毒・有害食品 1 件（マダラハタ）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・ 指導対象食品		規格基準等違反食品			有毒・有害食品		
		数	品	数	品	数	品	品	魚介類	植物	その他
発見・ 指導件 数	市場内	1	魚介類 加工品	1	魚介類	0	—	—	1	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>

