

食品監視センターだより (第260号)



こんにちは。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。

日ごとに寒くなり、もうすぐ冬が到来することを感じる季節となりました。

仙台市中央卸売市場では、鮭、栗や柿といった秋の食材のほか、鱈、生かき、白菜、みかんといった食材を多く見かけるようになりました。

さて、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傾向があり、今年も仙台市内でも食中毒事件が発生しています。ノロウイルスは、手指や食品などを介して経口で感染し、ヒトの腸管で増殖しておう吐や下痢などを引き起こします。基本となる予防方法は「手洗いの徹底」です。帰宅時、調理の前や食事の前、トイレの後など、忘れずに石けんを使って手を洗いましょう。仙台市ホームページでもノロウイルスに関する情報を掲載しております。感染防止のポイントをまとめたパンフレットも掲載していますのでぜひご覧ください。



<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/norovirus.html>



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	1	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	2	0	
無加熱摂取冷凍食品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	1	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	2	0	
魚介加工品(魚卵)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、合成着色料、発色剤(亜硝酸根)	3	0	
鯨ベーコン	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、保存料(ソルビン酸)	1	0	
養殖魚	動物用医薬品	4	0	プリフィーレ(愛媛県産)、サーモン(ノルウェー産)、マダイ×2(三重県産、愛媛県産)
魚すり身	不揮発性アミン類(ヒスタミンなど)	2	0	
野菜・果物	残留農薬	8	0	小松菜(宮城県産)、ブロッコリー(宮城県産)、ごぼう(青森県産)、れんこん(茨城県産)、柿(山形県産)、りんご(青森県産)、ねぎ(中国産)、ネーブルオレンジ(オーストラリア産)
野菜・果物	放射性物質	2	0	※1
魚		15	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>



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): 24	24
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 24	24



今月の豆知識のお時間



249 時間目：タラバガニ

今回は11月に旬を迎えるタラバガニを紹介します。名前につく「タラバ(鱧場)」はタラのはえ縄漁によくかかり、タラが生息する海にいたことから名づけられたとされています。タラバガニは見た目はカニですが、ヤドカリの仲間とされているのは皆さんご存じでしたか? 外見上は4対8本の脚を持つように見えますが、実は小さな脚が甲羅に隠れており、5対10本の脚を持っています。またアブラガニが似ている種類として知られていますが、甲羅の棘の数や脚の裏を見ると見分けることができます。タラバガニは甲羅の棘が6つで脚の裏にも色素がありますが、アブラガニは甲羅の棘が4つで脚の裏は色素がないという特徴があります。種類を見分けて食べ比べてみてはいかがでしょうか。

今回紹介したタラバガニの他に、ズワイガニ、毛ガニも冬の味覚としてこれからが旬の食材です。生でも、茹でて、焼いても、鍋にしても美味しいカニをこの冬ぜひ堪能してみてください。



違反・不良食品指導状況

10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：022-232-8155 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>

