食品監視センターだより（第264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。

徐々に日が長くなり、少しずつ春が近づいていることを感じられるようになってきました。この時期、日本各地で春一番が観測されたというニュースを聞くことがあります。春一番は、二十四節気の立春から春分の間で初めて吹く強く暖かい南風で、春の季語にもなっています。関東地方など、地方ごとに観測された日を気象庁が発表していますが、実は春一番の発表基準は各地方管区気象台によって少し異なり、東北地方や北海道ではそもそも発表されません。東北地方を含む北日本では、春一番のような強い南風が吹くと、その後上空の気圧配置が冬型になり、冷たい北風の吹く冬の寒さが戻ってくることが多いのが理由だそうです。

年度末の忙しさに加え、寒暖差のある日が多くなるこの季節、体調を崩さないよう気をつけてお過ごしください。

2月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	備考
野菜・果物	残留農薬	6	0	みず菜（宮城県産）、ほうれんそう（宮城県産）、きゅうり（高知県産）、たまねぎ（北海道産）、いよかん（愛媛県産）、しらぬい（熊本県産）
二枚貝	麻痺性貝毒	3	0	ホタテガイ（根室海峡）、ウバガイ×2（苫小牧）
生かき	生菌数、E.ｃｏｌｉ最確数	6	0	石巻中央部×2、志津川湾×2、宮城県中部海域、宮城県海域
魚介加工品（魚卵）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、合成着色料、発色剤（亜硝酸根）	3	0	
そうざい（未加熱そうざい）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	1	0	
魚	放射性物質	8	0	※1

※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

2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／100cm^2
大腸菌群 1,000 個未満／100cm^2

２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／100cm2）：24 （10 万～100 万個未満／100cm2）：0 （100 万個以上／100cm2）：0	24
	大腸菌群	24	（1,000 個未満／100cm2）：22 （1,000～1 万個未満／100cm2）：2 （1 万個以上／100cm2）：0	22

今月の豆知識のお時間

253 時間目：イチゴ

今回は子供から大人まで広く人気のあるイチゴについてご紹介します。

イチゴは、古くからヨーロッパやアジアで食べられていました。当時は現在のような栽培したイチゴではなく、野生の小粒なイチゴが主に食され、実だけでなく、茎や葉、根も薬として利用されていたと言われています。日本には江戸時代末期にオランダから伝わりました。その後、明治時代になって本格的な栽培が始まり、品種改良・育成が進められ、日本の最初の品種「福羽（ふくば）」が誕生しました。さらに、昭和時代になってアメリカから「ダナー」という品種が導入され、イチゴ栽培は全国に広がりました。

イチゴにはビタミンCが豊富で、風邪の予防や肌の健康をサポートする効果があります。また、貧血予防に役立つ葉酸、便秘の解消や大腸がんの予防に有効な食物繊維のペクチンが豊富に含まれています。加えて、イチゴは他の果物に比べて低カロリーで、生活習慣病の予防にも非常に効果的です。

健康に良いイチゴを、ぜひ食生活に取り入れて、心も体も元気に保っていきたいですね。

違反・不良食品指導状況

２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		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	0	—	0	—	0	—	0	0	0
	市場外	2	加工魚介類×2	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