

食品監視センターだより (第 266 号)

令和7年5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。
新緑が鮮やかに広がり、街中にも爽やかな風が吹き抜け、初夏の陽気を感じる日が増えてきました。仙台では、5月に仙台国際ハーフマラソンや仙台・青葉まつりといった大きなイベントが開催され地域を一層盛り上げます。

さて、この時期に注意したいのは「有毒植物の誤食」です。令和6年度にも、全国でニラとスイセンを間違えて食べてしまったことによる食中毒事例が報告されています。誤って食べないようにするために、家庭菜園や畑などで、野菜と観賞植物と一緒に栽培するのはやめましょう。また、山菜に混じって有毒植物が生えていることがあります。山菜採りなどをするときは、一本一本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。

食用と確実に判断できない植物は絶対に「採らない」「食べない」「売らない」「人にあげない」ようにしましょう。有毒植物の中には強い毒を持つものもあり、誤って食べてしまうと、深刻な健康被害を引き起こす場合があります。

仙台市でもホームページで有毒植物に関するページ (<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/sansai.html>) を掲載していますので、参考にしてください。

【二次元コード】



4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	8	0	うど（山形県産）、かぶ（千葉県産）、春キャベツ（神奈川県産）、ごぼう（千葉県産）、にら（栃木県産）、キウイフルーツ（ニュージーランド産）、ネーブルオレンジ（アメリカ産）、グレープフルーツ（イスラエル産）
野菜・果物	防ばい剤	2	0	ネーブルオレンジ（アメリカ産）、グレープフルーツ（イスラエル産）
二枚貝	麻痺性貝毒	1	0	ウバガイ（苫小牧）
そうざい （未加熱そうざい）	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	1	0	
そうざい （加熱処理済そうざい）	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、	3	0	

4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

4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): 23 (1,000~1万個未満/100cm ²): 1 (1万個以上/100cm ²): 0	23



255 時間目：アニサキスによる食中毒について

魚介類を生で楽しむ際、アニサキスという寄生虫に対する注意が必要です。近年、アニサキスが原因となる食中毒が増加しています。この寄生虫が引き起こす食中毒を防ぐためには、その特徴や予防方法を理解することが大切です。なお、人体や魚介類に寄生するのはアニサキスの幼虫であり、この記事の中での説明はアニサキスの幼虫に関するものとなります。

◎アニサキスとはどんな虫？

- ・長さ：2～3 cm、幅：1mm 程度の白色糸状虫です
- ・サバ、アジ、ヒラメ、カツオ、サンマ等の魚介類に寄生しています（主に内臓表面に寄生）

◎アニサキス食中毒の特徴は？

- ・アニサキスが寄生している魚介類を生で食べることで、アニサキスが胃壁に刺入して、激しい上腹部痛・おう吐等の症状を引き起こします

◎アニサキス食中毒の予防方法は？

- ・新鮮な魚を選び、速やかに内臓を除去します ⇒ 内臓は食べない・提供しない
- ・調理の際には目視で確認してアニサキスを取り除きます
- ・冷凍処理（-20℃ 24 時間以上）により、感染性が失われます

生の魚を美味しく安全に楽しむために、アニサキスに関する正しい知識を持ち、予防策を徹底しましょう。また仙台市では、アニサキスに関する食中毒予防啓発動画をホームページ

（<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/jigyosha/syokuhin/kousyuukai/douga.html>）

に掲載しておりますので、是非ご覧ください。



【二次元コード】



違反・不良食品指導状況

4 月は 4 件の表示不備食品の指導を行いました。

	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	4	生食用鮮魚介類×2 魚介類×1 生かき×1	1	魚介類加工品 ×1	0	—	0	0	0
	市場外	0	—	0	—	0	—	0	0	0

お知らせ



合成樹脂製の食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト制度が導入されています。その経過措置期間が令和 7 年 5 月 31 日で終了します。

制度の概要は仙台市ホームページ（<https://www.city.sendai.jp/shokuhin/gouseijusiseinokiguyoukihousou.html>）でも紹介しています。



【二次元コード】

◇◇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>



【二次元コード】