

食品監視センターだより（第267号）

令和7年6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。

6月は、「日の出」の時刻が最も早くなる月です。市場内での早朝のせり売り時には、空もすっかり明るくなり、さわやかな季節になってきました。また、季節の変化に伴って、さくらんぼやメロン、きゅうりやカツオなどの初夏の食材の入荷が多くなってきました。

さて、早朝はさわやかで日中の寒暖差も小さくなる6月ですが、気温が高く汗ばむ陽気が増えてきます。さらに、梅雨の時期に入ると湿度も上昇し、細菌の増殖に最適な高温多湿環境となり、細菌性食中毒に対して注意を要します。「購入した食材の速やかな冷蔵管理」、「調理前の十分な手洗い」、「加熱する料理は中までしっかり火を通す」、「作った料理を長時間常温に放置しない」などの食中毒対策を行うとともに、旬の食材を沢山食べ暑い夏に向けて英気を養いましょう。

5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	1	トマト（宮城県産）、やまいも（青森県産）、レタス（茨城県産）、スナックエンドウ（宮城県産）、セロリ（茨城県産）、ぶどう（チリ産）、ライム（メキシコ産）、レモン（アメリカ産）※1
野菜・果物	防ばい剤	2	0	ライム（メキシコ産）、レモン（アメリカ産）
野菜水煮	漂白剤	4	0	れんこん水煮、山菜ミックス水煮、 たけのこ水煮×2
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	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	4	0	
養殖魚	動物用医薬品	4	検査中	マダイ×2（三重県産、愛媛県産）、 カンパチフィーレ（鹿児島県）

※1 5月13日収去のセロリ（茨城県産）について、下記の違反がありました。
食品衛生法第13条第2項違反…イプロジオン0.43ppm検出（基準値：0.01ppm）
関係流通先の調査及び回収を指示するとともに、出荷者を管轄する自治体に通報しました。



5月のふきとり検査結果

5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。

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

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) : 22 (1,000～1 万個未満／100cm ²) : 1 (1 万個以上／100cm ²) : 1	22



今月の豆知識のお時間



256 時間目：紫陽花（アジサイ）の楽しみ方

6 月の花といえば、やはりアジサイが思い浮かぶことと思います。梅雨の憂うつな季節に見頃を迎え、青や紫などの涼しげな色合いで私たちの目を楽しませてくれます。

葉には厚みと光沢があり、大葉に似た形をしていることから料理に添えたくなるかもしれませんが、料理の飾りとして添えられたアジサイの葉が原因で嘔吐、失神、昏睡等の症状を呈する食中毒が度々発生することがあります。本年 5 月にも同様の事例が飲食店で発生し、2 名の方が症状を訴えました。

アジサイは、葉や茎、花に有毒性があるので食品や料理の飾りとして販売したり、料理に添えて提供してはなりません。観賞用の花として、咲いている姿や切り花等でその美しさを楽しみましょう。



違反・不良食品指導状況

5 月は 3 件の表示不備食品等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	1	生食用魚介類	1	冷凍食品	1	野菜（セロリ）	○	○	○
	市場外	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>

