

食品監視センターだより (第244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。

宮城県では6月11日に梅雨入りが仙台管区気象台より発表され、最近では梅雨らしいじめじめとした天候が続いていますが、仙台市中央卸売市場ではウニ、イカ、マグチ、モモ、とうもろこしなどの夏の食材の入荷が増えてきました。

温度と湿度の高いこの時期は細菌性食中毒の発生件数が増加する傾向にありますが、特に今の時期に注意しなければならないのが「腸炎ビブリオ」による食中毒です。宮城県では6月13日より「魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報」が発令されています。腸炎ビブリオは海水温の上昇により海水中で大量に増殖することから、腸炎ビブリオに汚染された魚介類の刺身やすしを食べることによって食中毒が発生します。家庭でできる対策としては

- ①冷蔵または冷凍で保存すること
- ②腸炎ビブリオは真水に弱いことから、調理前の魚介類は水道水でよく洗うこと
- ③魚介類を調理したまな板で、野菜などを切らない（まな板を使い分ける）こと
- ④加熱調理する際は十分に加熱し、調理後は早めに食べること



などが挙げられます。加えて、調理前や食事前の手洗いも忘れずに行いましょう。寒暖差も大きく体調を崩しやすい季節ではありますが、しっかりと対策をして元気に夏本番を迎えましょう。



6月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	備考
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	ホタテガイ×2（太平洋西部、網走中部）
魚肉ねり製品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、保存料（ソルビン酸）	4	0	
冷凍ゆでだこ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	1	0	
ゆでだこ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	2	0	
野菜・果物	残留農薬	8	0	長芋（青森県産）、ズッキーニ（宮城県産）、南瓜（茨城県産）、絹サヤエンドウ（岩手県産）、さくらんぼ（山形県産）、キウイフルーツ（ニュージーランド産）、レモン（アメリカ産）、グレープフルーツ（南アフリカ産）
野菜・果物	防ばい剤	2	0	レモン（アメリカ産）、グレープフルーツ（南アフリカ産）
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	
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	
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	2	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	1	0	
魚	放射性物質検査	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>



6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

6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
まぐろ体表	生菌数	24	(10万個未満/100cm ²): 22 (10万~100万個未満/100cm ²): 2	22
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 19 (1,000~1万個未満/100cm ²): 2 (1万個以上/100cm ²): 3	19
	腸炎ビブリオ	20	陰性: 20	20



今月の豆知識のお時間



233 時間目：トウガラシ

夏の暑い時期には辛い物を食べたくありませんか。辛い食材の代表にトウガラシがあります。乾燥された状態で販売されることが多いため年中あるように思いますが、旬は夏です。

日本へ導入された経緯には諸説あり、真相は定かではないのですが、16世紀末の豊臣秀吉の朝鮮出兵の際に種子が持ち込まれたとも、17世紀半ばにポルトガル人がタバコとともに伝えたともいわれています。

トウガラシの辛みのもとにはカプサイシンという成分で、さまざまな機能性を持つといわれています。消化吸収を助け、食欲を増進したり、体を温めたり、食塩の使用量を減らす効果も期待できます。

ところで、タイやインドなどの暑い国では辛い食べ物が多いですが、これには理由があります。辛い物を食べて汗をかくと、汗が皮膚で蒸発します。この時、体の表面から熱が奪われること（気化熱）により涼しさを感じるのです。暑い時期に辛い食べ物を食べたくなるのは理にかなったことだと言えます。

この夏、トウガラシのパワーで汗をかきつつ、暑い夏を乗り切ってみてはいかがでしょうか。ただし、過度な摂取は胃腸の炎症を招くので食べすぎにはご注意ください！



違反・不良食品指導状況

6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 022-232-8134 FAX022-232-9005

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>

