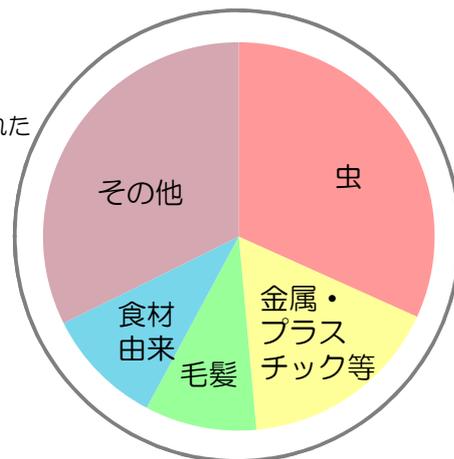


札幌市保健所広域食品監視センターから市場及びスーパー関係者に情報をお届けしています。

食品に付着していた異物

TOPIC

平成25年度
札幌市保健所に寄せられた
異物相談173件の内訳



保健所には食品関連の相談が毎年多く寄せられます。

平成25年度には、異物に関する相談が173件ありました。今回はそれらの一例をご紹介します。

しじみに白いブツブツ！？

しじみが何かの原因で炭酸カルシウムを異常分泌すると、それが白いブツブツとなって身にくっついていくことがあるよ。

食べても問題はないけど、心配な時は保健所等に相談してみてね！



タコの足にトゲ！？

タコがウニを食べようとした時、ウニのトゲが足に刺さることがあるんだ。口をケガするかもしれないから、取り除いてから食べないとね！

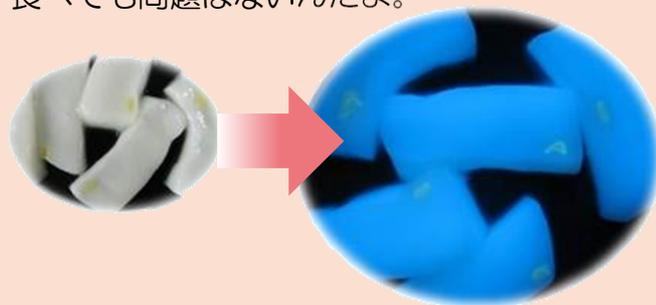


異物に関する相談は、天然由来の物だけとは限らないよ！手首にしていた輪ゴムが外れて揚げ物の衣に入ったり、メモ用紙を留めていた磁石がお惣菜の中に入ってしまったなんて事故もあるんだ。

調理場では、混入しやすい小さな物や壊れやすい物は使わない方がいいよ！

光るイカ！？

イカは発光器と呼ばれる光る器官を持っているんだ！これも異物と誤解されやすいけど、食べても問題はないんだよ。



タムタム博士



アキちゃん

タムタム博士とアキちゃん

札幌市中央卸売市場で働く保健所職員。普段は食品衛生監視員として、市場に並ぶ食品の監視や検査を行っているんだ。

食品の収去検査結果

TOPIC

広域食品監視センターでは、食品の安全性確認のため、市場やスーパー等で流通している食品の収去検査（抜き取り検査）を行っています。結果は以下の通りです。

（平成25年11月～平成26年5月 広域食品監視センター実施分）

食品分類	検査検体数				違反等検体数（内容）	
	微生物検査	理化学検査		農薬検査	「食品衛生法」違反	「札幌市食品等の自主管理基準」等不適
		放射性物質				
魚介類	69	92	31	0	1：冷凍鮮魚介類（添加物規格基準）	2：生食用鮮魚介類（細菌数・大腸菌群） 3：その他鮮魚貝類（大腸菌群・大腸菌） 1：鯨肉（大腸菌群）
魚介類加工品	71	90	7	0	1：魚肉ねり製品（表示）	1：魚介乾製品（大腸菌群） 2：ゆでだこ（大腸菌群）
肉卵類 その加工品	7	11	4	0	—	
冷凍食品	12	8	0	9	—	
穀類加工品	0	22	4	2	—	
野菜・果物 その加工品	22	99	58	67	—	
菓子類	0	5	0	0	—	
清涼飲料	3	3	0	0	—	
弁当・そうざい レトルト食品	22	7	0	0	—	2：そうざい（大腸菌群）
牛乳製品等	0	1	1	0	—	
調味料・香料 その他の食品	0	18	1	0	—	
合計	206	356	106	78	2	11

検査の結果、「冷凍鮮魚介類」1検体が食品衛生法違反（添加物の規格基準違反）であったため、製造所を所管する自治体に情報提供し、改善措置が行われました。また、「魚肉ねり製品」1検体が食品衛生法違反（表示違反）であったため、改善後の販売を指導しました。他、「札幌市食品等の自主管理基準」等に不適の食品については、適宜、指導等を行っています。なお、放射性物質検査は106検体について実施しましたが、いずれも国が定める基準値を超える食品はありませんでした。

発行・お問い合わせ

札幌市保健所広域食品監視センター
（中央区北12条西20丁目 札幌市中央卸売市場青果棟3F）

TEL 011-641-0635

FAX 011-644-3553