



食品監視センターだより(第157号)



みなさんこんにちは。こちらは食品監視センターです。

全国各地からさくらの開花宣言が聞こえる季節となりましたが、うめの開花やせみの初鳴きも観測されていることをご存知でしょうか。気象庁では、うめ・さくらの開花した日、かえで・いちじょうが紅(黄)葉した日などの植物季節観測や、うぐいす・あぶらぜみの鳴き声を初めて聞いた日、つばめ・ほたるを初めて見た日などの動物季節観測を行っており、結果をホームページで公表しています。

仙台管区気象台の観測では、今年のうめの開花は2016年2月23日、昨年より22日早く平年より4日早い結果となりました。また、つばきの開花は2015年12月14日、昨年より71日早く平年より86日早い結果でした。

これら観測された結果は、季節の遅れ進みや、気候の違いなど総合的な気象状況の推移を把握するのに用いられる他、新聞やテレビなどにより生活情報のひとつとして利用されています。みなさんも身近な季節の移ろいを観察してみてください。



3月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	採取海域・産地等
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	ホッキガイ(青森県)、ホタテガイ(噴火湾西部)
野菜・果物	放射性物質検査	12	0	※1
魚		4	0	

※1 検査品目に関しては「仙台市 HP 農水産物流通食品の放射性物質検査について」を参照
URL : http://www.city.sendai.jp/kurashi/eisei/kanshi/1201561_2607.html



3月のふきとり検査結果

3月はマグロ売場でまぐろ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	目標値不達成検体数
まぐろ体表	生菌数	24	0
	大腸菌群	24	1

まぐろ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



フィッシャー先生の豆知識のお時間



146時間目：「ビールのお話」

春に欠かせない行事の一つに花見があります。花見にお酒は付き物ですが、乾杯と言えはやはりビールが外せません。

さて、みなさんはビールの定義をご存じでしょうか？何となく、麦芽を発酵させたアルコールを含んだ苦い褐色の飲み物かなと想像すると思います。日本ではビールを独自に酒税法で次のように定義しています。

- ・麦芽、ホップ及び水を原材料として発酵させたもの

- ・麦芽、ホップ、水及び麦その他の政令で定める物品を原料として発酵させたもの。ただし、その原料中当該政令で定める物品の重量の合計が麦芽の重量の100分の50を超えないものに限る。

一度読んでよくわからないと思いますが、つまり「原材料は麦芽とホップと水のみとするか、麦芽の半分量までなら他の原材料を使ってもいい」ということです。他の原材料は、麦、トウモロコシ、米、コーンスターチなどで副原料とも言われます。

一方、ビールの本場ドイツには1516年に制定された「ビール純粋令」という法律があり、世界最古の食品関係の法律と言われており、ドイツでは制定後500年経つ現在でもこの法律を頑なに守ったビール造りをしています。この法律では、原料を「大麦、ホップ、水以外は認めない（後に酵母も追加）」と定めており、ビールの品質を管理すべく定められた法律です。この法律の目的は、制定当時に貴重であった小麦をビール製造に使用させないことと、偽物や不純物の入ったビールを一掃することでした。

副原料を使わないビールは麦芽の特徴が強く出た味わいになり、副原料を使ったビールはすっきりとした味わいになると言われています。これからの季節、ビールを飲む機会が増えると思われるので、原材料表示を見ながら、味の違いを楽しんでみてはいかがでしょうか。



※「フィッシャー先生の豆知識」は携帯電話からもご覧いただけますのでご利用ください。



違反・不良食品指導状況

3月は2件の取扱い不良食品について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		有毒・有害食品		
						魚介類	植物	その他
発見・指導件数	市場内	0	—	2	魚介類加工品×1 生食用鮮魚介類×1	0	0	0
	市場外	0	—	0	—	0	0	0

◇◇お問い合わせ◇◇

仙台市食品監視センター 電話 022-232-8155 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
<http://www.city.sendai.jp/kenkou/kanshi/>