

違反食品（牛乳及び乳飲料）の回収命令について

1 内容のあらまし

令和4年10月24日（月）に対象施設（下記4）が製造した牛乳1検体及び乳飲料1検体を当所で検査したところ、令和4年10月29日（土）に大腸菌群が陽性であることが判明しました。

食品衛生法に基づき定められた規格により、牛乳及び乳飲料は大腸菌群陰性でなければならないことから、当該品が成分規格に違反していると判断し、営業者に対して当該品の回収を命令しました。

2 対象施設への措置

食品衛生法第59条第1項に基づく回収命令

（同法第13条第2項違反（大腸菌群陽性）によるもの）

3 違反食品の概要

(1) 種類別名称：牛乳

形態：ガラス瓶

容量：180ml

製造年月日：令和4年10月24日

消費期限：令和4年10月29日

回収対象数量：319本

(2) 種類別名称：乳飲料

形態：ガラス瓶

容量：180ml

製造年月日：令和4年10月24日

消費期限：令和4年10月29日

回収対象数量：102本

4 主な販売方法

営業者による宅配

5 その他

現在のところ、健康被害等の報告はありません。

【牛乳及び乳飲料の成分規格】 ～一部抜粋～

分類	無脂乳固形分	乳脂肪分	細菌数（1gあたり）	大腸菌群
牛乳	8.0%以上	3.0%以上	50,000以下	陰性

乳飲料	—	—	30,000以下	陰性
-----	---	---	----------	----

【検査項目説明】

○無脂乳固形分

牛乳から水分と乳脂肪分を除いた成分で、たんぱく質、炭水化物、ミネラル、ビタミンなど、牛乳中の栄養分をいいます。

○乳脂肪分

牛乳に含まれる脂肪分を指します。牛乳の脂肪分は、水分中に乳化された状態で混ざっているため、消化・吸収が良いのが特徴です。

○細菌数

食品の微生物汚染の程度を示す代表的な指標です。食品の腐敗や変敗の有無、食中毒発症の危険性などもある程度推察できます。

○大腸菌群

腸管系病原菌あるいは糞便の最も一般的な汚染指標ですが、人や動物の糞便とは直接関係ない自然界にも広く存在します。加工食品(加熱調理品)から大腸菌群が検出された場合は、加熱処理が不十分であったり、加熱後の二次汚染など、製品の取扱いや保存の不適切さを意味します。

本件に関するお問い合わせ先

衛生検査課 食品衛生係

- 電 話** (1)29日(土)19時までは、027-224-1111(代表) 内線 84-2213 にお問い合わせください。
- (2)29日(土)19時以降は、こちらから連絡をいれますので、027-224-1111(代表)へ連絡先をお伝えください。
- (3)平日の執務時間内は、027-220-5778 までお問い合わせください。