

■令和元年度 収去検査により発見された違反食品及び措置

番号	食品名	検査結果	違反条項	違反内容	措置の内容
1	生食用かき	細菌数超過	食品衛生法 第11条第2項	規格基準違反 (基準:10,000/g以下)	加熱用として出荷指示
2	魚介乾製品	ソルビン酸使用 基準超過	食品衛生法 第11条第2項	添加物の規格基準違反 (基準:1.0g/kg以下)	製造者に対し回収命令, 改善を指導
3	魚介練り製品 (かまぼこ)	大腸菌群陽性	食品衛生法 第11条第2項	規格基準違反 (基準:陰性)	製造者に対し回収命令, 改善を指導
4	魚介練り製品 (焼ちくわ)	大腸菌群陽性	食品衛生法 第11条第2項	規格基準違反 (基準:陰性)	製造者に対し回収命令, 改善を指導
5	食肉製品 (ソーセージ)	大腸菌群陽性	食品衛生法 第11条第2項	規格基準違反 (基準:陰性)	製造者に対し廃棄命令
6	アイスマルク	一般細菌数超過・ 大腸菌群陽性	食品衛生法 第11条第2項	規格基準違反 (基準:50,000/g以下) (基準:陰性)	製造者に対し回収命令, 改善を指導
7	かき養殖海域海水	大腸菌最確数	食品衛生法 第11条第2項	規格基準違反 (基準:70MPN/100mL以下)	生食用かきの水揚不可
8	かき養殖海域海水	大腸菌最確数	食品衛生法 第11条第2項	規格基準違反 (基準:70MPN/100mL以下)	生食用かきの水揚不可