

報道資料

令和5年6月18日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：中森、佐羽
内線：3180, 3182
ダイヤル：0742-27-8681

アイスクリームの成分規格違反について

令和5年6月12日（月）郡山保健所が管内で製造されたアイスクリームを収去（抜き取り）検査したところ、6月16日（金）に成分規格違反が判明し、本日、同保健所は製造者に対し、当該品の販売禁止及び回収を命じました。

なお、現在までに県及び当該製造施設に健康被害の届出はありません。

1. 違反内容

違反条項：食品衛生法第13条第2項 アイスクリームの成分規格
違反内容：大腸菌群 陽性
検査機関：奈良県保健研究センター

2. 違反食品

商品名：ミルク搾り立て生アイスクリーム濃厚ミルク
種類別：アイスクリーム
製造日：令和5年5月31日
包装形態：紙容器入り（120mL）
ロット番号：4033502321

3. 製造者

氏名：
名称：
所在地：

報道資料提供後、一定期間が経過していますので、
施設情報は削除しています。

4. 措置

製造者に対して当該品の販売禁止及び回収を命じました。

5. 参考

- 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）のアイスクリームの成分規格
 - 乳固形分 15.0% 以上
 - うち乳脂肪分 8.0% 以上
 - 細菌数 1g あたり 100,000/g 以下
 - 大腸菌群 陰性

用語補足（令和5年度奈良県食品衛生監視指導計画用語集より抜粋）

- 収去：県食品衛生監視員が、食品衛生法に基づき、微生物、残留農薬、食品添加物等の検査のために、必要なものを無償で製造施設や販売店から採取すること。
- 成分規格：食品、添加物等の安全性を保つための決まりである規格基準のうち、食品、添加物等の純度、不純物や製造時に生じる副生物、重金属類の量などの成分の基準値を定めたもの。