

令和5年度 下半期 食品衛生法違反事例（食中毒事例を除く）

令和6年3月31日現在

No.	探知月日	違反の概要			発生要因	違反条項	行政措置
		業種	食品名	内容			
1	令和5年11月14日	食品製造業(漬物製造業)	浅漬以外の漬物	添加物(サッカリンナトリウム)の使用基準違反	食品、添加物等の規格基準の認識不足	法第13条第2項	行政指導
2	令和5年11月14日	しょうゆ製造業	醤油	サッカリンNaの使用基準超過	添加量の計算を誤ったため。	法第13条第2項	行政指導
3	令和5年11月15日	アイスクリーム類製造業	アイスマルク	成分規格違反(大腸菌群陽性)	原材料の加熱不足、器具や手指の洗浄消毒不足(推定)	法第13条第2項	行政指導
4	令和5年12月4日	食肉製品製造業	乾燥食肉製品	成分規格違反(亜硝酸根の基準値超過)	法規定の認識不足	法第13条第2項	行政指導
5	令和5年12月13日	食肉販売業	生食用食肉	生食用食肉の規格基準を満たしていない牛肉を生食用として販売	法規定の認識不足	法第13条第2項	行政指導
6	令和6年1月19日	そうざい製造業 (冷凍食品を製造する営業 の営業施設の基準確認済)	加熱後摂取(凍結直前 未加熱)冷凍食品	成分規格違反(基準値を超える細菌数検出)	原材料の取扱い不備	法第13条第2項	行政指導
7	令和6年2月1日	冷凍食品製造業	加熱後摂取(凍結直前 未加熱)冷凍食品	成分規格違反(E. Coli陽性)	規格基準の認識不足	法第13条第2項	行政指導