

記者発表資料

福岡県保健医療介護部	
生活衛生課 食品衛生係	
貝沼・今村	
内線	3074・3078
ダイヤルイン	643-3280

食品衛生法で定める規格基準に適合しない方法で製造された牛レバー加工品の回収について

1 概要

令和5年1月10日（火）、神戸市から食品分類が不明確な食品が確認されたとして調査依頼があった。

これを受けて、令和5年1月11日（水）及び12日（木）に、田川保健福祉事務所が製造所の調査を実施したところ、食品衛生法で定める規格基準に適合しない方法で加熱食肉製品（包装後加熱）が製造されていることを確認した。このため、本日、同事務所は同法に基づき当該食品の製造者に対する行政処分を行った。

2 製造者の氏名、住所

製造者氏名：YHC 合同会社 代表社員 李 竜圭

製造者住所：福岡県田川郡川崎町池尻450-1

3 違反内容

食品衛生法第13条第2項違反

（食品、添加物等の規格基準に適合しない方法で加熱食肉製品（包装後加熱）を製造し、販売したこと。）

4 行政処分

（1）食品衛生法第59条の規定に基づく回収命令

回収対象食品	ア 名称	レバー刺し（原材料名欄に低温調理済みと記載。）
	イ 製造者	YHC 合同会社 （食品表示には販売者であるミートミーツ合同会社と記載。）
	ウ 製造期間	令和4年12月12日から令和5年1月11日まで
	エ 保存方法	要冷凍（-18℃で保存）
	オ 販売数量	調査中

5 当該製造者に対する指導

- （1）速やかに製品を回収し、廃棄すること。
- （2）回収している旨をホームページ等で消費者に対し周知すること。
- （3）回収完了後、速やかに回収報告書を提出すること。

6 許可の取得状況

食肉販売業、飲食店営業、食品の冷凍又は冷蔵業

なお、本製品は食肉製品であるが、食肉製品製造業の許可を取得していなかったため、製造販売を直ちに中止するよう指導済み。

【参考】

食品衛生法で定められた加熱食肉製品（包装後加熱）に関する規格基準
食品、添加物等の規格基準（抜粋）

D「食肉製品」2（2）4. 加熱食肉製品

加熱食肉製品は、次の規格に適合する方法で製造しなければならない。

- a 製品は、その中心部の温度を63°で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法（魚肉を含む製品であって気密性のある容器包装に充てんした後殺菌するものにあつては、その中心部の温度を80°で20分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法）により殺菌しなければならない。
- b 加熱殺菌後の冷却は、衛生的な場所において十分行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行わなければならない。
- c 加熱殺菌した後容器包装に入れた製品にあつては、冷却後の取扱いは、衛生的に行わなければならない。