

食品衛生法違反、不良食品等に関する情報（区衛生課、食品衛生検査所）

令和2年1月～令和2年3月

食品衛生法違反事例（食中毒事例を除く）

No	発見年月日	食品等の名称	内容	根拠
1	R2.3.25	ラーメン	金属片混入	法第6条第4号

指導基準及び衛生規範の不適合事例

No	発見年月日	食品等の名称	内容	根拠
1	R2.1.20	ポテトサラダ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
2	R2.2.3	オレンジジュース	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準
3	R2.2.6	グリーンサラダ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
4	R2.2.14	ポテトサラダ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
5	R2.3.6	サラダ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
6	R2.3.9	豆腐	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準

上記違反食品等による危害防止のため、必要な措置、指導等を実施した。

【参考】

法、条例等	主な規定内容
食品衛生法第6条第1号	腐敗、変敗若しくは未熟な食品又は添加物の販売等の禁止
食品衛生法第6条第4号	異物の混入等により、人の健康を損なうおそれがある食品又は添加物の販売等の禁止
食品衛生法第11条第2項	規格、基準等にあわない食品又は添加物の販売等の禁止
食品衛生法第11条第3項	一律基準を超えて農薬、動物用医薬品等が残留する食品の販売等の禁止
福岡市食品衛生成分規格指導基準	福岡市が独自に定めた食品の指導基準 (調理ご飯、そうざいの細菌数100,000 \square /g以下など)
弁当及びそうざいの衛生規範	衛生的な弁当及びそうざいの製造、販売等のための指針 (加熱処理した製品の細菌数100,000 \square /g以下など)
生めん類の衛生規範	衛生的な生めん、ゆでめん、具等の製造、販売等のための指針 (ゆでめんの細菌数100,000 \square /g以下など)
洋菓子の衛生規範	衛生的な洋生菓子の製造、販売等のための指針 (細菌数100,000 \square /g以下、大腸菌群陰性など)

食品衛生法違反に関する情報（食肉衛生検査所）

令和2年1月～令和2年3月

食品衛生法違反事例（食中毒事例を除く）

No	発見年月日	食品等の名称	内容	根拠	措置、指導内容等
1	R2.2.21	牛の腎臓	動物用医薬品（セファゾリン）残留基準値超過	法第11条第2項	流通前に違反が判明したもの ①当該部位は検査のために全量除去（検査所で保存期限後に廃棄） ②生産者を管轄する家畜保健衛生所に文書通知
2	R2.3.3	牛の腎臓	動物用医薬品（メトロプロミド）残留基準値超過	法第11条第2項	流通前に違反が判明したもの ①当該部位は検査のために全量除去（検査所で保存期限後に廃棄） ②生産者を管轄する家畜保健衛生所に文書通知

【参考】

法、条例等	主な規定内容
食品衛生法第6条第1号	腐敗、変敗若しくは未熟な食品又は添加物の販売等の禁止
食品衛生法第6条第4号	異物の混入等により、人の健康を損なうおそれがある食品又は添加物の販売等の禁止
食品衛生法第11条第2項	規格、基準等にあわない食品又は添加物の販売等の禁止
食品衛生法第11条第3項	一律基準を超えて農薬、動物用医薬品等が残留する食品の販売等の禁止