

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）

令和元年7月～令和元年9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	R1.7.5	ふぐ一夜干し	食品添加物（亜硝酸ナトリウム）使用基準違反	法第11条第2項
2	R1.7.25	豚肉※	動物用医薬品（フルベンダゾール）残留基準値超過	法第11条第2項
3	R1.8.1	飴	針金状異物の混入	法第6条第4号

※食肉衛生検査所の取去検査で発見したもの

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	R1.7.3	クロダイの刺身	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
2	R1.7.9	ケーキ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 洋生菓子の衛生規範
3	R1.7.9	シュークリーム	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 洋生菓子の衛生規範
4	R1.7.18	かぼちゃサラダ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
5	R1.7.18	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
6	R1.7.23	サバの刺身	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
7	R1.7.31	サバの刺身	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
8	R1.8.6	コールスロー	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
9	R1.8.8	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 弁当及びそだいの衛生規範
10	R1.8.8	白和え	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそだいの衛生規範
11	R1.8.8	弁当	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準
12	R1.8.8	日替わり弁当	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準
13	R1.8.8	弁当	生菌数基準値超過 大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそだいの衛生規範
14	R1.8.8	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
15	R1.8.8	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
16	R1.8.13	アジ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
17	R1.8.13	ぶりの刺身	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
18	R1.8.14	鯛の刺身	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
19	R1.8.21	スパゲッティサラダ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそだいの衛生規範
20	R1.8.23	タイの刺身	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
21	R1.8.23	ブリの刺身	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
22	R1.8.29	スパゲティサラダ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
23	R1.8.29	たまご焼き	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準
24	R1.8.29	ハムオニオン	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
25	R1.9.2	カンパチの刺身	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
26	R1.9.2	カンパチの刺身	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準

No	発見年月日	食品等の名称	内容	根拠
27	R1.9.5	カンパチの刺身用冊	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
28	R1.9.5	ヒラマサの刺身	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
29	R1.9.10	おはぎ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 洋生菓子の衛生規範
30	R1.9.13	弁当	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
31	R1.9.13	からあげ弁当	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
32	R1.9.13	日替弁当	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそうざいの衛生規範
33	R1.9.17	マーボーなす弁当	生菌数基準値超過 大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそうざいの衛生規範
34	R1.9.17	豚キムチ弁当	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準
35	R1.9.17	日替わり弁当	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
36	R1.9.17	巻き寿司	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
37	R1.9.17	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
38	R1.9.17	きのごマリネ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
39	R1.9.25	マカロニサラダ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそうざいの衛生規範
40	R1.9.30	タルタルチキン南蛮	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそうざいの衛生規範
41	R1.9.30	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 弁当及びそうざいの衛生規範
42	R1.9.30	鯖南蛮	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発生防止のため、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コ/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コ/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コ/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コ/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）

令和元年7月～令和元年9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	R1.7.25	牛の腎臓	動物用医薬品(チルミコシン)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収去(検査所で保存期限後に廃棄)
2	R1.7.25	豚の筋肉	動物用医薬品(フルベンダゾール)残留基準値超過	法第11条第2項	①当該品の流通状況調査 ②生産者を管轄する家畜保健衛生所及び流通先を管轄する保健所に文書通知
3	R1.8.15	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収去(検査所で保存期限後に廃棄)
4	R1.9.6	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収去(検査所で保存期限後に廃棄)
5	R1.9.30	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収去(検査所で保存期限後に廃棄)

【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