

## 食品衛生法違反等に関する情報（区衛生課、食品衛生検査所）

令和3年6月～令和3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	R3.7.21	唐揚げ	硬質異物（ステンレス製調理用器具の欠片）の混入	法第6条第4号
2	R3.8.6	焼つくねおにぎり	硬質異物（硬い焦げ片）の混入	法第6条第4号

上記違反食品による危害防止のため、必要な措置、指導等を実施した。

福岡市食品衛生成分規格指導に基づき指導を行った事例

No	発見年月日	食品等の名称	内容
1	R3.7.15	おはぎ	細菌数基準値超過
2	R3.7.20	ひじき煮	大腸菌群陽性
3	R3.7.21	マカロニサラダ	細菌数基準値超過
4	R3.7.21	ワカメときゅうりの酢の物	細菌数基準値超過
5	R3.7.21	中華サラダ	細菌数基準値超過
6	R3.7.21	ポテトサラダ	細菌数基準値超過
7	R3.8.2	ポテトサラダ	細菌数基準値超過
8	R3.8.3	コーンサラダ	細菌数基準値超過
9	R3.8.4	南蛮漬け	細菌数基準値超過

上記について、衛生的な取扱い等必要な指導を実施した。

### 【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2号	有毒、有害な物質が含まれ、若しくは付着した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13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13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)

## 食品衛生法違反に関する情報（食肉衛生検査所）

令和3年6月～令和3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	R3.6.1	牛の腎臓	動物用医薬品（セファゾリン） 基準値超過	法第13条第2項
2	R3.7.9	牛の腎臓	動物用医薬品（アンピシリン） 基準値超過	法第13条第2項
3	R3.7.30	豚の腎臓	動物用医薬品（ドキシサイクリン） 基準値超過	法第13条第2項
4	R3.8.3	豚の腎臓	動物用医薬品（ベンジルペニシリン） 基準値超過	法第13条第2項
5	R3.8.10	豚の腎臓	動物用医薬品（ベンジルペニシリン） 基準値超過	法第13条第2項
6	R3.9.13	牛の腎臓	動物用医薬品（ベンジルペニシリン） 基準値超過	法第13条第2項

上記違反食品について、流通前に違反が判明し、全量廃棄（予定）。  
あわせて、生産者を管轄する家畜保健衛生所に文書通知済み。

### 【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
食品衛生法第13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13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