

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10月～令和3年12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	R3.10.20	無着色たらこ	亜硝酸ナトリウムの使用基準及びたらこの成分規格違反	法第13条第2項
2	R3.11.19	和牛のたたき	生食用食肉（牛肉）の調理基準違反	法第13条第2項
3	R3.11.26	牛もつ（容器包装詰加圧加熱殺菌食品）	容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準違反	法第13条第2項
4	R3.12.15	生かき（生食用）	生食用かきの成分規格違反（E.coli最確数超過）	法第13条第2項
5	R3.12.21	牡蠣グラタン（冷凍食品）	金属異物（調理用器具の欠片）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基準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	R3.10.11	まとうだい刺身用柵	細菌数基準値超過
2	R3.10.11	真鯛刺身用柵	細菌数基準値超過
3	R3.10.13	ゆでめん（そば）	大腸菌群検出
4	R3.10.13	ゆでめん（うどん）	大腸菌群検出
5	R3.10.18	れんこんと豚肉炒め	大腸菌群検出
6	R3.10.18	唐揚げ弁当（おかずのみ）	大腸菌群検出
7	R3.10.18	玉子焼き	大腸菌群陽性
8	R3.10.25	シュークリーム	細菌数基準値超過 大腸菌群陽性
9	R3.10.27	ショートケーキ	細菌数基準値超過 大腸菌群検出
10	R3.10.27	カスタードプリン	黄色ブドウ球菌陽性
11	R3.11.4	日替わり弁当	細菌数基準値超過
12	R3.11.16	ポテトサラダ	細菌数基準値超過
13	R3.11.19	マカロニサラダ	細菌数基準値超過
14	R3.11.19	ポテトサラダ	細菌数基準値超過
15	R3.11.22	シュークリーム	大腸菌群陽性
16	R3.11.26	シュークリーム	細菌数基準値超過
17	R3.11.26	シュークリーム	大腸菌群検出
18	R3.11.26	シュークリーム	細菌数基準値超過
19	R3.12.3	湯葉と胡瓜の酢の物	細菌数基準値超過
20	R3.12.3	サラダ	細菌数基準値超過
21	R3.12.3	サラダ	細菌数基準値超過
22	R3.12.3	たまごサラダサンド	細菌数基準値超過
23	R3.12.21	ヒラマサ刺身用柵	細菌数基準値超過
24	R3.12.27	タマゴサンド	大腸菌群検出

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
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10月～令和3年12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	R3.12.20	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

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