

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4年4月～令和4年6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
			違反事例なし	

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	R4.5.16	生食用うに	細菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
2	R4.6.3	サラダ	細菌数基準値超過 大腸菌群検出	福岡市食品衛生成分規格指導基準
3	R4.6.10	シュークリーム	大腸菌群検出	福岡市食品衛生成分規格指導基準
4	R4.6.17	おからサラダ	細菌数基準値超過 大腸菌群検出	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)