

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10月～令和4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	R4.10.7	牛肉ユッケ	生食用食肉（牛肉）の調理基準違反	法第13条第2項
2	R4.10.27	カットパイナップル	硬質異物（金属片）の混入	法第6条第4号
3	R4.11.8	そば*	残留農薬（ハロキシホップ）基準値超過	法第13条第3項
4	R4.12.1	こまつな	残留農薬（フェンピロキシメート）基準値超過	法第13条第3項
5	R4.12.9	冷凍うどん	冷凍食品の保存基準違反	法第13条第2項
6	R4.12.20	ウインナーソーセージ	食肉製品の保存基準違反	法第13条第2項
7	R4.12.20	牛肉	食肉の保存基準違反	法第13条第2項
8	R4.12.20	豚肉等	食肉の保存基準違反	法第13条第2項
9	R4.12.20	ハム	食肉製品の保存基準違反	法第13条第2項

* 輸入時の検疫所のモニタリング検査で発見したもの

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。

福岡市食品衛生成分規格指導基準不適合事例

No	発見年月日	食品等の名称	内容
1	R4.10.7	ロースカツサンド	細菌数基準値超過
2	R4.10.14	ゆでめん（うどん）	大腸菌群陽性
3	R4.10.19	野菜サンド	細菌数基準値超過
4	R4.10.21	ヒラス（生食用）	細菌数基準値超過
5	R4.10.24	おはぎ	細菌数基準値超過
6	R4.10.27	プリン	大腸菌群陽性
7	R4.10.31	わかめサラダ	細菌数基準値超過 大腸菌群陽性
8	R4.11.4	ごぼうサラダ	細菌数基準値超過
9	R4.11.21	ナムル	大腸菌群陽性
10	R4.11.28	シュークリーム	大腸菌群陽性
11	R4.11.29	ショコラ	大腸菌群陽性
12	R4.11.29	牛肉とインゲンと春雨の甘辛煮	細菌数基準値超過
13	R4.11.29	サラダ	細菌数基準値超過
14	R4.11.29	マロンケーキ	大腸菌群陽性
15	R4.11.29	モンブラン	細菌数基準値超過
16	R4.11.29	大根の煮物	大腸菌群陽性
17	R4.11.29	コールスロー	細菌数基準値超過
18	R4.12.20	鶏もも肉（低温調理品）	大腸菌群陽性
19	R4.12.20	砂肝（低温調理品）	大腸菌群陽性

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基準 (弁当及びそうざいの細菌数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4年10月～令和4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	措置、指導内容等
1	R4.12.14	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	・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） ・生産者を管轄する家畜保健衛生所に文書通知
2	R4.12.21	豚の腎臓	動物用医薬品（マルボフロキサシン及びオルビフロキサシン）基準値超過	法第13条第2項	・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） ・生産者を管轄する家畜保健衛生所に文書通知
3	R4.12.21	豚の筋肉	動物用医薬品（マルボフロキサシン）基準値超過	法第13条第2項	・流通前に違反が判明し当該部分を廃棄 ・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