

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2年7月～令和2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	R2.7.1	角煮饅頭	冷凍食品の保存基準違反	法第13条第2項
2	R2.7.6	かまぼこ	魚肉ねり製品の保存基準違反	法第13条第2項
3	R2.7.6	ソーセージ	加熱食肉製品の保存基準違反	法第13条第2項
4	R2.7.9	刺身	生食用鮮魚介類の保存基準違反	法第13条第2項
5	R2.7.9	刺身	生食用鮮魚介類の保存基準違反	法第13条第2項
6	R2.7.21	生ハム	非加熱食肉製品の保存基準違反	法第13条第2項

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	R2.9.14	わらび餅	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準
2	R2.9.14	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

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)
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)