

## 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3年1月～令和3年3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	R3.3.22	牛のレバ刺し	生の牛レバーを提供	法第13条第2項

指導基準、衛生規範等の不適合事例

No	発見年月日	食品等の名称	内容	根拠
1	R3.1.19	生めん	黄色ブドウ球菌陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準 生めん類の衛生規範
2	R3.1.29	ピクルス	生菌数が基準値を超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
3	R3.3.10	サラダ	生菌数が基準値を超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
4	R3.3.15	彩り野菜ロースト	生菌数が基準値を超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準
5	R3.3.18	ほうれん草の白和え	生菌数が基準値を超過	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
福岡県ふぐ取扱条例第4条	処理をしていないふぐの販売（提供）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）
洋生菜子の衛生規範	衛生的な洋生菜子の製造、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）

## 食品衛生法違反に関する情報（食肉衛生検査所）

令和3年1月～令和3年3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
I	R3.1.13	豚の腎臓	動物用医薬品（ベンジルペニシリン）が基準値を超過	法第13条第2項	流通前に違反が判明したもの ①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） ②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