

食品衛生法等の違反及び不良食品等に関する情報（福岡市）

平成28年 10月～12月  
食品衛生法違反事例（食中毒事例を除く）

No	月日	食品等の名称	違反内容	違反条項等	措置	指導状況
1	H28.10.26	豚の腎臓	動物用医薬品（アンピシリン）残留基準値超過	法第11条第2項	その他	違反食品の廃棄
2	H28.10.27	牛の腎臓	動物用医薬品（アンピシリン、セファゾリン）残留基準値超過	法第11条第2項	その他	違反食品の廃棄
3	H28.11.11	弁当	弁当への洗浄剤混入	法第6条第2号	指導票交付	・洗浄剤の適切な管理 ・従業員への周知、教育の徹底
4	H28.12.1	加熱食肉製品	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底 陳列方法の改善
5	H28.12.1	豚肉	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	適切な販売の実施
6	H28.12.1	生食用鮮魚介類（ブリ）	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	適切な販売の実施
7	H28.12.1	牛乳	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	適切な販売の実施
8	H28.12.1	食肉製品（ソーセージ）	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	適切な販売の実施
9	H28.12.1	生食用冷凍鮮魚介類（かに）	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	適切な販売の実施

指導基準、衛生規範等不適合事例等

No	月日	食品等の名称	違反内容	違反条項等	措置	指導状況
1	H28.10.6	ポテトサラダ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
2	H28.10.6	玉子入りポテトサラダ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
3	H28.10.12	ポテトサラダ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
4	H28.10.12	ツナサラダ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
5	H28.10.12	グリーンサラダ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
6	H28.10.12	サンドイッチ	大腸菌群検出	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
7	H28.10.19	ポテトサラダ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
8	H28.10.26	サンドイッチ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
9	H28.11.1	コールスローサラダ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
10	H28.11.1	調理パン	生菌数基準値超過 大腸菌群検出	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
11	H28.11.1	加熱そうざい	生菌数基準値超過 大腸菌群検出 黄色ブドウ球菌検出	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそうざいの衛生規範	口頭指導	・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
12	H28.11.1	サンドイッチ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
13	H28.11.1	コロッケサンド	大腸菌群検出	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
14	H28.11.1	ハムエッグサンド	大腸菌群検出	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
15	H28.11.16	レンコンキンピラ	大腸菌群検出	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
16	H28.11.17	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	口頭指導	・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
17	H28.11.18	スパゲッティサラダ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
18	H28.11.18	おから	大腸菌群検出	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
19	H28.11.22	ティラミス	黄色ブドウ球菌検出	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底

20	H28.11.22	生菓子(シューアラクレーム)	生菌数基準値超過, 大腸菌群検出	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	・手指, 器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
21	H28.12.5	生食用鮮魚介類(しまふぐ)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	・手指, 器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
22	H28.12.13	魚肉ねり製品(ちゃんこ天)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	・手指, 器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
23	H28.12.16	すのもの	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	・手指, 器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
24	H28.12.20	おはぎ	生菌数基準値超過, 大腸菌群検出	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	・手指, 器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
25	H28.12.27	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 洋生菓子の衛生規範	文書通知	・手指, 器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
26	H28.12.27	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	口頭指導	・手指, 器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底

食品表示法違反

No	月 日	食品等の名称	違反内容	違反条項等	措置	指導状況
1	H28.10.4	生食用ウニ	期限表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
2	H28.10.5	ホロホロ鶏骨付モモ	表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
3	H28.10.12	生食用ウニ	加工者及び所在地表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
4	H28.10.18	梅干	製造所所在地表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
5	H28.10.18	弁当	製造所所在地表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
6	H28.10.26	明太子むすび	添加物表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
7	H28.11.9	タイラギ(生食用)	加工所所在地表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
8	H28.11.9	タイラギ(生食用)	加工所所在地表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
9	H28.11.14	白菜塩漬	期限表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
10	H28.11.14	粕漬	保存方法表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
11	H28.11.14	なら漬	保存方法表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
12	H28.11.15	冷凍加熱食肉製品	加熱食肉製品である旨の表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
13	H28.11.29	しろさばふぐ切身	標準和名である旨の表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
14	H28.12.1	ネーブルオレンジ	添加物(防カビ剤)表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
15	H28.12.1	グレープフルーツ	添加物(防カビ剤)表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
16	H28.12.1	しょうゆ漬け(らっきょう漬け)	期限表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
17	H28.12.1	フグ開き	期限表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
18	H28.12.1	味付けあなご	表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
19	H28.12.1	弁当	表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	売り場から撤去 適正な表示の実施
20	H28.12.1	冷凍ゆでガニ	保存方法表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
21	H28.12.1	さつま芋加工品	期限表示及び製造者表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
22	H28.12.1	牛肉	加工者表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
23	H28.12.1	刺身	保存方法表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
24	H28.12.1	フグ	標準和名の表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
25	H28.12.1	弁当	保存方法表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
26	H28.12.1	魚そうざい	保存方法表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
27	H28.12.7	そうざい	製造所所在地表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
28	H28.12.9	漬物	保存方法表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
29	H28.12.12	ゆずごしょう	表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施

30	H28.12.22	カットごぼう	製造所所在地表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
31	H28.12.26	ゆずごしょう	製造所所在地表示不備 保存方法表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
32	H28.12.27	生食用ウニ	加工所所在地表示不備 期限表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
33	H28.12.27	生食用ウニ	加工所所在地表示不備 期限表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
34	H28.12.27	生食用ウニ	加工所所在地表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
35	H28.12.27	生食用ウニ	加工所所在地表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
36	H28.12.27	生食用ウニ	加工所所在地表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
37	H28.12.27	生食用ウニ	加工所所在地表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
38	H28.12.27	生食用ウニ	加工所所在地表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施

【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, 変敗又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11条第2項	規格及び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11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
食品表示法第5条	食品表示基準に従った表示がされていない食品等の販売禁止
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, 販売等の為の指針 (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等	衛生的な生めん, ゆでめん及び具等の製造, 販売等の為の指針 (ゆでめんの細菌数100,000コ/g以下など)
洋生菓子の衛生規範	衛生的な洋生菓子の製造, 販売等の為の指針 (細菌数100,000コ/g以下, 大腸菌群陰性など)