

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29年 1月～3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	H29.1.12	牛の腎臓	動物用医薬品（セファゾリン）残留基準超過	法第11条第2項	その他	違反食品の廃棄
2	H29.1.19	牛の腎臓	動物用医薬品（メトロプロラミド）残留基準超過	法第11条第2項	その他	違反食品の廃棄
3	H29.2.6	生食用魚介類	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
4	H29.2.6	ショウサイフグ	有毒部位（ひれ）の陳列	法第6条第2号	指導票交付	適切な販売の実施
5	H29.2.17	豚の腎臓	動物用医薬品（アンピシリン）残留基準超過	法第11条第2項	その他	違反食品の廃棄
6	H29.3.7	菓子（あられ）	異物混入	法第6条第4号	口頭指導	・原材料及び製品の検品の徹底 ・製造器具類及び施設清掃の徹底
7	H29.3.17	菓子（イチゴ大福）	腐敗した食品の販売	法第6条第1号	指導票交付	発生の経緯、再発防止策を記載した報告書の提出

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	H29.1.26	加熱そうざい	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
2	H29.1.26	未加熱そうざい	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	H29.1.26	生菓子（ねりきり）	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 ・温度管理の徹底
4	H29.1.30	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
5	H29.1.31	野菜サラダ	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	H29.1.31	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
7	H29.1.31	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	H29.2.8	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
9	H29.2.20	加熱そうざい（人参炊き）	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
10	H29.2.20	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
11	H29.2.20	サラダ	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
12	H29.2.28	うどん（ゆでめん）	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 生めん類の衛生規範	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
13	H29.2.28	うどん（ゆでめん）	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 生めん類の衛生規範	口頭指導	・温度管理の徹底
14	H29.3.3	きゅうりの和え物	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
15	H29.3.3	水菜サラダ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそうざいの衛生規範	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
16	H29.3.21	ほうれん草の白和え	生菌数基準値超過	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	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
17	H29.3.21	卵焼き	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
18	H29.3.21	煮物	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	H29.3.24	生食用魚介類（開き鳥貝）	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	文書通知	管轄する自治体への情報提供

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	H29.1.5	生食用ウニ	加工所所在地表示不備(番地記載なし)	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
2	H29.1.5	生食用ウニ	加工所所在地表示不備(番地記載なし)	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
3	H29.1.6	干し柿	期限表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
4	H29.1.10	ゆずごしょう	・製造所所在地表示不備(記載なし) ・保存方法表示不備(具体的な保存方法の表示なし)	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
5	H29.1.13	弁当	表示なし	食品表示法第5条	文書指導	適正な表示の実施
6	H29.1.13	弁当	表示なし	食品表示法第5条	文書指導	適正な表示の実施
7	H29.1.13	塩さんま	賞味期限の誤記	食品表示法第5条	口頭指導	消費者への周知 再発防止策の確立
8	H29.1.31	生食用ウニ	・加工者名表示不備(法人・個人不明) ・加工所所在地表示不備(番地記載なし)	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
9	H29.1.31	生食用ウニ	・加工所所在地表示不備(県名記載なし) ・消費期限表示不備(加工日(推定)と併記)	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
10	H29.2.3	カップケーキ(チョコミント)	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
11	H29.2.3	カップケーキ(マレッタ)	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
12	H29.2.6	ショウサイフグ	処理年月日, 処理事業者の氏名, 原料ふぐの種類 の表記なし	食品表示法第5条	文書指導	適切な表示の実施
13	H29.2.16	弁当	表示なし	食品表示法第5条	文書指導	適正な表示の実施
14	H29.2.20	キャンドルブッシュ 含有食品	製造所固有記号記載場所の表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
15	H29.3.1	そうざい盛り合わせ	表示基準違反(特定原材料, 添加物の記載なし)	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
16	H29.3.7	味付食肉	処理を行った旨及び飲食に供する際にその全体 について十分な加熱を要する旨の表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
17	H29.3.14	生食用ウニ	加工所所在地表示不備(県名記載なし)	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
18	H29.3.15	手ごねハンバーグ	添加物表示・アレルギー表示・製造者の事項名 表示不備(「製造者」とすべきところを「加工者」と 表示)	食品表示法第5条	文書指導	指導票交付 適正な表示の実施
19	H29.3.15	豆腐と大葉のポー クロール	添加物表示・製造者の事項名表示不備(「製造 者」とすべきところを「加工者」と表示)	食品表示法第5条	文書指導	指導票交付 適正な表示の実施
20	H29.3.21	クッキー	特定原材料表示不備	食品表示法第5条	他自治体への情報回付等	適正な表示の実施
21	H29.3.21	貝柱(ピラ)生食用	・加工者名不備(法人・個人不明) ・加工所所在地の不備(市名以外記載なし)	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 μ /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 μ /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 μ /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 μ /g以下, 大腸菌群陰性など)