

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 4月～6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	H29.4.21	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	H29.5.1	とうふ	常温販売	法第11条第2項	口頭指導	販売方法の改善
3	H29.5.15	清涼飲料水（2件）	大腸菌群検出	法第11条第2項	文書通知	・手指・器具の洗浄消毒 ・調理器具の衛生的な取扱い
4	H29.5.15	清涼飲料水	大腸菌群検出	法第11条第2項	口頭指導	機器の洗浄消毒 管理方法の改善
5	H29.5.19	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
6	H29.5.25	オクラ	農薬（フルジオキシニル）残留基準値超過	法第11条第3項	返品・回収指導	・回収指導 ・在庫の有無、販売状況の調査指示 ・出荷者管轄自治体へ文書通知
7	H29.6.12	牛の腎臓	動物用医薬品（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
8	H29.6.22	生食用ウニ	常温販売	法第11条第2項	口頭指導	販売方法の改善
9	H29.6.22	豚の腎臓	動物用医薬品（マルボフロキサシン）残留基準値超過	法第11条第2項	その他	違反食品の廃棄
10	H29.6.22	豚の筋肉	動物用医薬品（マルボフロキサシン）残留基準値超過	法第11条第2項	廃棄命令	違反食品の廃棄

指導基準、衛生規範不適合事例等

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	H29.4.18	ほうれん草白和え	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	口頭指導	・原材料の洗浄の徹底 ・手指・器具の洗浄消毒 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
2	H29.4.20	サンドイッチ（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 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
3	H29.4.20	真鯛刺身	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	・原材料の洗浄の徹底 ・手指・器具の洗浄消毒 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
4	H29.4.21	カンパチ刺身	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	・原材料の洗浄の徹底 ・手指・器具の洗浄消毒 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
5	H29.4.21	カンパチ刺身	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 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
6	H29.4.21	タイ刺身	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 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
7	H29.5.8	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	・原材料の洗浄の徹底 ・手指・器具の洗浄消毒 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
8	H29.5.8	マカロニサラダ	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	・原材料の洗浄の徹底 ・手指・器具の洗浄消毒 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
9	H29.5.9	弁当（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	・原材料の洗浄の徹底 ・手指・器具の洗浄消毒
10	H29.5.9	キュウリの和え物	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 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
11	H29.5.9	キュウリの酢の物	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 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
12	H29.5.18	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	・原材料の洗浄の徹底 ・手指・器具の洗浄消毒 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
13	H29.5.19	キャベツの千切り	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	・原材料の洗浄の徹底 ・手指・器具の洗浄消毒 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
14	H29.5.24	かに玉	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	・原材料の洗浄の徹底 ・手指・器具の洗浄消毒 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い

15	H29.5.25	カンパチ刺身	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	・原材料の洗浄の徹底 ・手指・器具の洗浄消毒 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
16	H29.5.25	タイ切身	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 ・食品の適切な温度管理
17	H29.5.25	ニザダイ切身	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 ・食品の適切な温度管理
18	H29.5.31	生サーモン刺身	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 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
19	H29.5.31	本鯛刺身	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 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
20	H29.5.31	刺身真鯛	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 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
21	H29.6.2	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 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 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
22	H29.6.2	マーボー春雨	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 弁当及びそうざいの衛生規範	口頭指導	・原材料の洗浄の徹底 ・手指・器具の洗浄消毒 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
23	H29.6.5	たこときゅうりの酢物	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	口頭指導	・手指・器具の洗浄消毒
24	H29.6.5	サンドイッチ(野菜とハム)	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 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
25	H29.6.7	ヒラメ刺身	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 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
26	H29.6.13	レアチーズケーキ	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	口頭指導	・原材料の洗浄の徹底 ・手指・器具の洗浄消毒 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
27	H29.6.13	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 洋生菓子の衛生規範	口頭指導	・原材料の洗浄の徹底 ・手指・器具の洗浄消毒 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
28	H29.6.16	かしわおにぎり(調理ごはん)	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	・原材料の洗浄の徹底 ・手指・器具の洗浄消毒 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
29	H29.6.20	カルビ焼肉弁当(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	文書通知	・原材料の洗浄の徹底 ・手指・器具の洗浄消毒 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
30	H29.6.20	サンドイッチ	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 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い
31	H29.6.23	ヒラス刺身	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 ・食品の適切な温度管理
32	H29.6.28	マグロ刺身	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	・原材料の洗浄の徹底 ・手指・器具の洗浄消毒 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い

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	H29.4.4	生食用ウニ	加工所所在地表示不備(番地漏れ)	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
2	H29.4.11	生食用タイラギ貝柱(2件)	加工所所在地表示不備(県名漏れ)	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
3	H29.4.12	ポテトサラダ	製造者名表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
4	H29.4.12	ほうれん草白和え	製造者名表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
5	H29.4.19	調味料(香辣醬)	邦文表記なし	食品表示法第5条	・販売店への文書指導 ・他自治体への情報回付	適正な表示の実施 表示改善まで販売中止
6	H29.4.19	落花生	無表示	食品表示法第5条	・販売店への文書指導 ・他自治体への情報回付	適正な表示の実施 表示改善まで販売中止
7	H29.4.19	焼菓子	邦文表記なし	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施 表示改善まで販売中止
8	H29.4.19	豚足醤油煮	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施 表示改善まで販売中止
9	H29.4.19	羊肉	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施 表示改善まで販売中止
10	H29.4.25	生食用ウニ	加工所所在地表示不備(県名漏れ)	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
11	H29.5.2	漬物(たくあん漬)	加工所所在地表示不備(県名漏れ)	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
12	H29.5.2	ゆずこしょう	・保存方法表示不備 ・製造所所在地表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
13	H29.5.2	漬物	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
14	H29.5.12	カットごぼう	製造所所在地表示不備(県名漏れ)	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
15	H29.5.15	明太フランス	アレルギー表示欠落	食品表示法第5条	・販売店への口頭指導 ・他自治体への情報回付	適正な表示の実施 表示改善まで販売中止
16	H29.5.16	生食用ウニ(3件)	加工所所在地表示不備(番地漏れ)	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
17	H29.5.19	パイ貝加工品	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
18	H29.5.24	シフォンケーキ	賞味期限誤表記	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
19	H29.5.30	煎茶	製造者名及び所在地表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
20	H29.5.30	弁当	無表示	食品表示法第5条	文書指導	適正な表示の実施
21	H29.5.31	ポテトサラダ	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
22	H29.5.31	弁当(4件)	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
23	H29.6.9	焼菓子	賞味期限及び保存方法表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
24	H29.6.12	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
25	H29.6.13	生食用ウニ	加工所所在地表示不備(番地漏れ)	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
26	H29.6.22	フグ加工品	期限表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
27	H29.6.26	もみしそ	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
28	H29.6.26	弁当	製造者名称不備	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≦/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≦/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≦/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≦/g以下, 大腸菌群陰性など)