

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 7月～9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	H29.9.1	マス	動物用医薬品(オキシテトラサイクリン)残留基準値超過	法第11条第2項	回収命令	・当該食品の回収 ・当該食品の流通先への情報提供 ・回収報告書の提出

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	H29.7.3	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・器具の洗浄消毒の徹底 ・温度管理の徹底
2	H29.7.3	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・器具の洗浄消毒の徹底 ・温度管理の徹底
3	H29.7.4	タイ切り身(生食用)	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・器具の洗浄消毒の徹底 ・原材料及び製品の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
4	H29.7.4	イワシ(生食用)	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
5	H29.7.10	日替わり弁当(おかずのみ)	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 弁当及びそだいの衛生規範	口頭指導	・原材料の洗浄の徹底 ・手指・器具の洗浄消毒の徹底 ・原材料及び製品の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
6	H29.7.25	ハムトマトサンド	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 ・食品の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
7	H29.7.28	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・器具の洗浄消毒の徹底 ・温度管理の徹底
8	H29.7.28	弁当(おかずのみ)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそだいの衛生規範	その他	製造所管轄保健所へ情報提供
9	H29.8.1	日替り弁当(おかずのみ)	大腸菌群検出	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・器具の洗浄消毒の徹底 ・原材料及び製品の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
10	H29.8.1	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 弁当及びそだいの衛生規範	口頭指導	・原材料の洗浄の徹底 ・手指・器具の洗浄消毒の徹底 ・温度管理の徹底
11	H29.8.9	白菜の塩昆布和え	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	・手指・器具の洗浄消毒の徹底 ・原材料及び製品の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
12	H29.8.9	豚肉の生姜焼き	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 弁当及びそだいの衛生規範	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 ・食材の十分な加熱 ・温度管理の徹底
13	H29.8.9	カリフラワーのスープ煮	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 ・食材の十分な加熱 ・温度管理の徹底
14	H29.8.9	唐あげ弁当(おかずのみ)	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 ・原材料及び製品の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
15	H29.8.17	野菜和え	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 ・原材料及び製品の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
16	H29.8.17	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 ・原材料及び製品の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
17	H29.8.21	ショウサイフグ(生食用)	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 ・原材料及び製品の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底

18	H29.8.21	クロダイ(生食用)	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 ・原材料及び製品の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
19	H29.8.28	アジ(生食用)	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 ・原材料及び製品の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
20	H29.9.6	タイ(生食用)	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
21	H29.9.6	スパサラダ	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 ・原材料及び製品の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
22	H29.9.8	イワシ(生食用)	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
23	H29.9.8	イワシ(生食用)	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
24	H29.9.8	鯛切り身(生食用)	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 ・原材料及び製品の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
25	H29.9.12	酢もの	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	・原材料の洗浄の徹底 ・手指・器具の洗浄消毒の徹底 ・商品の温度管理
26	H29.9.12	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	・原材料の洗浄の徹底 ・手指・器具の洗浄消毒の徹底 ・商品の温度管理
27	H29.9.13	ココナッツケーキ	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・器具の洗浄消毒の徹底 ・原材料及び製品の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
28	H29.9.14	カボチャの煮付け	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	・原材料の洗浄の徹底 ・手指・器具の洗浄消毒の徹底 ・原材料及び製品の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
29	H29.9.14	レンズ豆の煮物	大腸菌群検出	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・器具の洗浄消毒の徹底 ・原材料及び製品の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
30	H29.9.14	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 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 ・温度管理の徹底
31	H29.9.14	いなりずし	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
32	H29.9.14	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 ・温度管理の徹底
33	H29.9.14	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 食品の適切な温度管理 食品の適切な取扱い
34	H29.9.19	バジルチキンのフォカッチャサンド	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	・手指及び調理器具等の洗浄、消毒 ・原材料の適切な取扱い
35	H29.9.27	弁当(おかずのみ)	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
36	H29.9.27	からあげ弁当(おかずのみ)	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	・手指・器具の洗浄消毒の徹底 ・温度管理の徹底
37	H29.9.27	からあげ弁当(おかずのみ)	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・器具の洗浄消毒の徹底 ・温度管理の徹底
38	H29.9.27	日替わり弁当(おかずのみ)	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 ・温度管理の徹底
39	H29.9.29	日替わり弁当(おかずのみ)	大腸菌群検出	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・器具の洗浄消毒の徹底 ・原材料及び製品の衛生的な取扱い ・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	H29.7.3	エビフライ(そうざい半製品)	保存方法表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	保存方法の適切な記載
2	H29.7.4	焼き菓子ギフトセット	外装に名称, 添加物等の表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	・売り場からの撤去 ・適正な表示の実施
3	H29.7.4	鯛すり身	期限表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	・売り場からの撤去 ・適正な表示の実施
4	H29.7.4	イワシ明太子	期限表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	・売り場からの撤去 ・適正な表示の実施
5	H29.7.4	明太いわし(そうざい)	期限表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	・売り場からの撤去 ・適正な表示の実施
6	H29.7.4	はと鯛刺身	保存方法表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	表示改善を指示
7	H29.7.12	弁当	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
8	H29.7.12	弁当	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
9	H29.7.25	日替り弁当	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
10	H29.7.25	弁当	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	・適正な表示の実施 ・販売の中止
11	H29.7.25	サンドイッチ	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
12	H29.8.2	かつ丼	・製造者氏名及び添加物不備 ・特定原材料表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
13	H29.8.2	唐あげ弁当	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
14	H29.8.7	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
15	H29.8.7	弁当	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
16	H29.8.7	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
17	H29.8.7	弁当	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
18	H29.8.7	鶏肉	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
19	H29.8.17	弁当	消費期限及び製造者表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
20	H29.8.21	調味料	添加物, 特定原材料, 賞味期限表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
21	H29.8.21	漬物	添加物, 特定原材料, 賞味期限表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
22	H29.8.21	調味料	日本語表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
23	H29.8.22	弁当	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
24	H29.8.25	弁当	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
25	H29.8.25	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
26	H29.8.25	健康食品	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	H29.9.4	コーヒークッキー	・添加物(着色料)表示不備 ・特定原材料表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
28	H29.9.6	うに加工品	賞味期限表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	・適切な表示の実施
29	H29.9.11	調理パン	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
30	H29.9.11	弁当	消費期限表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
31	H29.9.13	弁当	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
32	H29.9.13	弁当	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
33	H29.9.13	弁当	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
34	H29.9.13	弁当	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施

35	H29.9.14	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
36	H29.9.14	弁当	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
37	H29.9.14	調理ご飯	特定原材料表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
38	H29.9.20	とんかつ弁当	添加物, 特定原材料表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
39	H29.9.20	お弁当	添加物, 特定原材料表示なし	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
40	H29.9.27	焼き菓子	・製造者名称表示なし ・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

【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)