

## 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25年 7月～9月

食品衛生法等違反事例（食中毒事例を除く），福岡県食品取扱条例違反

No	発見年月日	食品等の名称	違反内容	違反条項等	措置	指導状況
1	H25.7.1	煮物	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	・口頭指導	・販売時及び保存時の 温度管理の徹底
2	H25.7.1	弁当	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	・口頭指導	・販売時及び保存時の 温度管理の徹底
3	H25.7.1	チーズ	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	・口頭指導	・保存時の温度管理の徹底
4	H25.7.1	チキンカツ	表示基準違反 (特定原材料)	法第19条第2項	・口頭指導	・該当品撤去 ・適切な表示の実施
5	H25.7.1	巻き寿司	表示基準違反 (特定原材料)	法第19条第2項	・口頭指導	・該当品撤去 ・適切な表示の実施
6	H25.7.1	おはぎ	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	・口頭指導	・適正な表示の実施
7	H25.7.1	栗饅頭	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	・口頭指導	・適正な表示の実施
8	H25.7.1	生食用 魚介類	表示基準違反 (加工者名)	法第19条第2項	・口頭指導	・適正な表示の実施
9	H25.7.1	弁当	表示基準違反 (製造者名)	法第19条第2項	・口頭指導	・適正な表示の実施
10	H25.7.1	食肉	保存基準違反	法第11条第2項	・口頭指導	・冷蔵ショーケース内での販売
11	H25.7.1	食肉	保存基準違反	法第11条第2項	・口頭指導	・冷蔵ショーケース内での販売
12	H25.7.1	食肉	保存基準違反	法第11条第2項	・口頭指導	・冷蔵ショーケース内での販売
13	H25.7.1	かまぼこ	保存基準違反	法第11条第2項	・口頭指導	・冷蔵ショーケース内での販売
14	H25.7.1	豆腐	保存基準違反	法第11条第2項	・口頭指導	・冷蔵ショーケース内での販売
15	H25.7.1	洋生菓子	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	・口頭指導	・冷蔵ショーケース内での販売
16	H25.7.1	アジの開き	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	・口頭指導	・冷蔵ショーケース内での販売
17	H25.7.1	漬物	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	・口頭指導	・冷蔵ショーケース内での販売
18	H25.7.1	シュークリーム	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	・口頭指導	・冷蔵ショーケース内での販売
19	H25.7.1	乳飲料	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	・口頭指導	・冷蔵ショーケース内での販売
20	H25.7.1	シュークリーム	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	・口頭指導	・冷蔵ショーケース内での販売
21	H25.7.1	ジュース	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	・口頭指導	・冷蔵ショーケース内での販売
22	H25.7.1	酢モツ	無許可営業	法第52条第1項	・口頭指導	・飲食店許可取得 ・許可取得まで販売中止
23	H25.7.1	きびなご刺身	保存基準違反	法第11条第2項	・口頭指導	・保存方法の改善

24	H25.7.1	ウインナー	保存基準違反	法第11条第2項	・口頭指導	・保存方法の改善
25	H25.7.1	ヨーグルト	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	・口頭指導	・保存方法の改善
26	H25.7.1	チーズ	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	・口頭指導	・保存方法の改善
27	H25.7.1	生菓子	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	・口頭指導	・保存方法の改善
28	H25.7.1	豆腐	保存基準違反	法第11条第2項	・口頭指導	・保存方法の改善
29	H25.7.1	清涼飲料水	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	・口頭指導	・保存方法の改善
30	H25.7.1	そうざい	表示基準違反 (保存方法)	法第19条第2項	・口頭指導	・適正な表示の実施 ・表示改善まで販売中止
31	H25.7.1	弁当	表示基準違反 (製造者氏名)	法第19条第2項	・口頭指導	・適正な表示の実施
32	H25.7.1	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	・口頭指導	・適正な表示の実施
33	H25.7.1	弁当	表示基準違反 (製造者氏名)	法第19条第2項	・口頭指導	・適正な表示の実施
34	H25.7.1	豆腐	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
35	H25.7.1	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
36	H25.7.1	豆腐	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
37	H25.7.1	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
38	H25.7.1	豆腐	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
39	H25.7.1	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
40	H25.7.1	豆腐	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
41	H25.7.9	サラダ	異物混入 (ビニール片)	法第6条第4号	・始末書徴収	・異物混入対策の徹底
42	H25.7.16	佃煮	表示基準違反 (食品添加物)	法第19条第2項	・口頭指導	・適正な表示の実施
43	H25.7.22	豚ミンチ肉	表示基準違反 (製造者氏名)	法第19条第2項	・口頭指導	・適切な表示の実施
44	H25.7.23	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	・指導票交付	・適正な表示の実施
45	H25.7.23	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	・指導票交付	・適正な表示の実施
46	H25.7.24	牛の腎臓	規格基準違反 (動物用医薬品マルボフロキサシンの残留基準超過)	法第11条第2項	・指導事項記載の 食品等収去検査成績書交付	・違反食品の廃棄
47	H25.7.24	牛の筋肉	規格基準違反 (動物用医薬品マルボフロキサシンの残留基準超過)	法第11条第2項	・指導事項記載の 食品等収去検査成績書交付 ・廃棄命令書交付	・違反食品の廃棄
48	H25.7.25	クッキー	表示基準違反 (製造者、期限表示)	法第19条第2項	・口頭指導	・適切な表示の実施
49	H25.8.6	梅干し	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	・口頭指導	・適正な表示の実施 ・製造所管轄保健所へ通知

50	H25.8.7	ナシフグ	定められた海域外で漁獲されたものの販売	法第6条第2号	・口頭指導	・売場からの撤去 ・フグの鑑別の徹底
51	H25.8.9	ちくわ	保存基準違反	法第11条第2項	・口頭指導	・販売方法の改善
52	H25.8.9	豆腐	保存基準違反	法第11条第2項	・口頭指導	・販売方法の改善
53	H25.8.9	焼きそば	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	・口頭指導	・販売方法の改善
54	H25.8.12	生もち	変敗した食品の販売	法第6条第1号	・口頭指導	・違反食品の回収 ・製造所自治体へ通知
55	H25.8.21	弁当	表示基準違反 (特定原材料, 製造者名)	法第19条第2項	・口頭指導	・適正な表示の実施
56	H25.8.21	弁当	表示基準違反 (特定原材料)	法第19条第2項	・口頭指導	・適正な表示の実施
57	H25.8.23	かまぼこ	保存基準違反	法第11条第2項	・口頭指導	・販売方法の改善
58	H25.8.23	納豆	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	・口頭指導	・販売方法の改善
59	H25.8.27	烏龍茶	規格基準違反 (大腸菌群陽性)	法第11条第2項	・指導事項記載の 食品等収去検査成績書交付 ・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
60	H25.9.5	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	・指導票交付	・適正な表示の実施
61	H25.9.9	焼菓子	表示基準違反 (特定原材料)	法第19条第2項	・指導事項記載の 食品等収去検査成績書交付 ・口頭指導	・適正な表示の実施
62	H25.9.9	カルピス羹	表示基準違反 (特定原材料)	法第19条第2項	・口頭指導	・適正な表示の実施
63	H25.9.9	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	・指導票交付	・適正な表示の実施
64	H25.9.9	ところてん	表示基準違反 (保存方法)	法第19条第2項	・口頭指導	・適正な表示の実施
65	H25.9.11	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	・指導票交付	・適正な表示の実施
66	H25.9.11	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	・指導票交付	・適正な表示の実施
67	H25.9.11	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	・指導票交付	・適正な表示の実施
68	H25.9.17	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	・指導票交付	・適正な表示の実施
69	H25.9.19	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	・指導票交付	・適正な表示の実施
70	H25.9.19	弁当	表示基準違反 (特定原材料, 製造者名)	法第19条第2項	・指導票交付	・適正な表示の実施
71	H25.9.20	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	・指導票交付	・適正な表示の実施
72	H25.9.20	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	・指導票交付	・適正な表示の実施
73	H25.9.20	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	・指導票交付	・適正な表示の実施
74	H25.9.20	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	・指導票交付	・適正な表示の実施
75	H25.9.22	ラスク	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	・口頭指導	・適正な表示の実施 ・表示改善まで販売中止

76	H25.9.22	挽き割り小麦	表示基準違反 (期限表示)	法第19条第2項	・口頭指導	・適正な表示の実施 ・表示改善まで販売中止
77	H25.9.27	大根しょうゆ漬け	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	・口頭指導	・販売場からの撤去 ・適正な表示の実施 ・製造所管轄保健所へ通知
78	H25.9.30	サバみりん	表示基準違反 (期限表示)	法第19条第2項	・口頭指導	・適正な表示の実施
79	H25.9.30	真アジのみりん	表示基準違反 (期限表示)	法第19条第2項	・口頭指導	・適正な表示の実施
80	H25.9.30	さば味酥干し	表示基準違反 (冷凍前の加熱有無, 期限表示)	法第19条第2項	・口頭指導	・適切な表示の実施
81	H25.9.30	甘塩鮭	表示基準違反 (製造者氏名)	法第19条第2項	・口頭指導	・適切な表示の実施
82	25.07.01	生春巻き	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	・口頭指導	・適切な販売の実施
83	25.07.01	豆腐	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	・口頭指導	・適切な販売の実施
84	25.07.01	プリン	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	・口頭指導	・適切な販売の実施
85	25.07.01	ヨーグルト	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	・口頭指導	・適切な販売の実施
86	25.07.01	弁当	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3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

No	発見年月日	食品等の名称	違反内容	違反条項等	措置	指導状況
1	H25.7.4	弁当	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生 成分規格指導基準	・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付	・手指，原材料及び調理器具の 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
2	H25.7.4	弁当	生菌数超過 大腸菌群陽性	福岡市食品衛生 成分規格指導基準	・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付	・手指，原材料及び調理器具の 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
3	H25.7.11	弁当	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生 成分規格指導基準	・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付 ・製造所管轄保健所へ通知	・製品の衛生的な取扱い，温度管 理の徹底
4	H25.7.11	弁当	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生 成分規格指導基準	・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付	・手指，原材料及び調理器具の 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
5	H25.7.11	弁当	生菌数超過 大腸菌群陽性	福岡市食品衛生 成分規格指導基準	・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付	・手指，原材料及び調理器具の 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	H25.7.16	タイ刺身	生菌数超過	福岡市食品衛生 成分規格指導基準	・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付	・手指，原材料及び調理器具の 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
7	H25.7.16	スズキ刺身	生菌数超過	福岡市食品衛生 成分規格指導基準	・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付	・手指，原材料及び調理器具の 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
8	H25.7.10	いわし刺身	生菌数超過	福岡市食品衛生 成分規格指導基準	・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付	・原材料及び製品の 保管温度の管理 ・調理器具類の消毒殺菌の徹底
9	H25.7.10	かわはぎ刺身	生菌数超過	福岡市食品衛生 成分規格指導基準	・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付	・原材料及び製品の 保管温度の管理 ・調理器具類の消毒殺菌の徹底
10	H25.7.10	サーモン刺身	生菌数超過	福岡市食品衛生 成分規格指導基準	・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付	・原材料及び製品の 保管温度の管理 ・調理器具類の消毒殺菌の徹底

11	H25.8.5	いわし刺身	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付	・原材料及び製品の保管温度の管理 ・調理器具類の消毒殺菌の徹底
12	H25.8.5	ひらす刺身	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付	・原材料及び製品の保管温度の管理 ・調理器具類の消毒殺菌の徹底
13	H25.8.5	弁当	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付	・原材料及び製品の保管温度の管理 ・調理器具類の消毒殺菌の徹底
14	H25.9.12	おくらの煮浸し	生菌数超過 大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付	・原材料及び製品の保管温度の管理 ・調理器具類の消毒殺菌の徹底
15	H25.7.11	ポテトサラダ	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指、原材料及び調理器具の洗浄・消毒の徹底 ・製品の温度管理の徹底
16	H25.9.5	小松菜のおひたし	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指、原材料及び調理器具の洗浄・消毒の徹底 ・製品の温度管理の徹底
17	H25.7.9	弁当	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具の洗浄・消毒の徹底 ・温度管理の徹底
18	H25.7.9	弁当	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具の洗浄・消毒の徹底 ・温度管理の徹底
19	H25.7.10	アジ刺身	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具の洗浄・消毒の徹底 ・温度管理の徹底
20	H25.7.17	弁当	生菌数超過 大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具の洗浄・消毒の徹底 ・温度管理の徹底
21	H25.7.2	弁当	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・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	H25.7.12	アジ刺身	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・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	H25.7.12	タイ刺身	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・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	H25.8.6	イサキ刺身	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・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	H25.9.5	ポテトサラダ	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・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
26	H25.9.5	サンドウィッチ	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・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
27	H25.7.2	調理パン	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具類の洗浄・消毒の徹底 ・温度管理の徹底 ・製品の自主検査の実施
28	H25.7.2	スパサラ	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具類の洗浄・消毒の徹底 ・温度管理の徹底 ・製品の自主検査の実施
29	H25.7.11	スパサラ	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具類の洗浄・消毒の徹底 ・温度管理の徹底 ・製品の自主検査の実施
30	H25.7.11	切干大根の煮付け	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具類の洗浄・消毒の徹底 ・温度管理の徹底 ・製品の自主検査の実施
31	H25.7.19	マカロニサラダ	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具類の洗浄・消毒の徹底 ・温度管理の徹底 ・製品の自主検査の実施

32	H25.8.6	マグロ刺身	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具類の洗浄・消毒の徹底 ・温度管理の徹底 ・製品の自主検査の実施
33	H25.8.26	ポテトサラダ	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具類の洗浄・消毒の徹底 ・温度管理の徹底 ・製品の自主検査の実施
34	H25.8.26	たまごサンド	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具類の洗浄・消毒の徹底 ・温度管理の徹底 ・製品の自主検査の実施
35	H25.8.26	たまごサンド	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具類の洗浄・消毒の徹底 ・温度管理の徹底 ・製品の自主検査の実施
36	H25.9.13	スパサラ	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具類の洗浄・消毒の徹底 ・温度管理の徹底 ・製品の自主検査の実施
37	H25.7.11	サラダ	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具の洗浄、殺菌の徹底 ・製品の温度管理
38	H25.7.11	ひじき	生菌数超過 大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具の洗浄、殺菌の徹底 ・製品の温度管理
39	H25.7.12	サーモン刺身	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具の洗浄、殺菌の徹底 ・製品の温度管理
40	H25.7.12	カンパチ刺身	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具の洗浄、殺菌の徹底 ・製品の温度管理
41	H25.7.18	豚バラ丼	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具の洗浄、殺菌の徹底 ・製品の温度管理
42	H25.8.7	アジ刺身	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具の洗浄、殺菌の徹底 ・製品の温度管理
43	H25.8.26	おから	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具の洗浄、殺菌の徹底 ・製品の温度管理
44	H25.9.17	フィッシュバーガー	生菌数超過 大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具の洗浄、殺菌の徹底 ・製品の温度管理
45	H25.9.17	キャベツサラダ	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具の洗浄、殺菌の徹底 ・製品の温度管理

【参考】

法, 条例等	主な規定内容
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
法第6条第2号	有毒な, 若しくは有毒な物質が含まれ, 若しくは付着した食品又は添加物の販売等の禁止
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
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
法第19条第2項	表示基準にあわない食品等の販売等の禁止
法第50条第3項	清潔保持, ねずみ, 昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に違反
法第52条第1項	法に基づく営業の許可(無許可営業の禁止)
福岡県食品取扱条例第4条	条例に基づく営業の許可(無許可営業の禁止)
福岡市食品衛生成分規格指導基準	法に定めのない食品の指導基準(調理ご飯, そうざいの細菌数100,000 $\leq$ /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 $\leq$ /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 $\leq$ /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 $\leq$ /g以下, 大腸菌群陰性など)