

### 食品衛生法等の違反及び不良食品等に関する情報

平成26年1月～3月

食品衛生法(食中毒事例を除く)、福岡県食品取扱条例

No	発見年月日	食品等の名称	違反内容	違反条項等	措置	措置状況
1	H26.1.16	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
2	H26.1.16	食肉製品	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	保存方法の改善
3	H26.1.16	牛乳	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	保存方法の改善 商品の撤去
4	H26.1.16	牛乳	無許可営業	法第52条第1項	口頭指導	許可取得の指導
5	H26.1.22	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
6	H26.1.22	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
7	H26.1.22	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
8	H26.1.30	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
9	H26.1.30	乳酸菌飲料	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	保存方法の改善
10	H26.1.30	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	保存方法の改善
11	H26.1.30	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
12	H26.1.30	バター	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
13	H26.1.30	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	保存方法の改善
14	H26.1.30	牛乳	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	保存方法の改善
15	H26.1.30	魚肉すり身	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	保存方法の改善
16	H26.1.30	タイ切り身	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	保存方法の改善
17	H26.1.30	食肉	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	保存方法の改善
18	H26.1.30	ウインナー	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	保存方法の改善
19	H26.2.4	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

20	H26.2.4	お茶	規格基準違反 (大腸菌群陽性)	法第11条第2項	口頭指導 指導事項記載の 食品等収去検査成績書交付	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	H26.2.12	大根漬物	表示基準違反 (製造者)	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
22	H26.2.12	塩たらこ	規格基準違反 (亜硝酸根基準超過)	法第11条第2項	口頭指導 指導事項記載の 食品等収去検査成績書交付	流通禁止
23	H26.2.17	サンマ明太	無許可営業	法第52条第1項	口頭指導	魚介類販売業の取得
24	H26.2.21	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
25	H26.2.21	たけのこ水煮	表示基準違反 (製造者固有誤記、 添加物、輸入者名)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施 商品の回収
26	H26.2.21	エゴマ	残留農薬基準違反	法第11条第3項	口頭指導	商品の回収
27	H26.2.25	タイラギ	表示基準違反 (名称、生食用である旨、 消費期限)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
28	H26.3.6	豆腐	無許可営業	県食品取扱条例第4条	口頭指導	商品の撤去、許可取得の指導
29	H26.3.21	キャンディ	表示基準違反 (製造者)	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
30	H26.3.21	焼き菓子	表示基準違反 (製造者)	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	H26.3.21	焼き菓子	表示基準違反 (製造者)	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
32	H26.3.21	焼き菓子	表示基準違反 (製造者)	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

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	措置状況
1	H26.2.17	ショートケーキ	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 指導事項記載の 食品等収去検査成績書交付	原材料の洗浄の徹底 器具の洗浄、消毒の徹底 手指の洗浄、消毒の徹底 商品の温度管理の徹底
1	H26.3.3	シュークリーム	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 指導事項記載の 食品等収去検査成績書交付	手指及び調理器具の洗浄、消毒の徹底 温度管理の徹底
1	H26.3.14	ポテトサラダ	生菌数基準超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 指導事項記載の 食品等収去検査成績書交付	手指及び調理器具の洗浄、消毒の徹底 温度管理の徹底
1	H26.3.18	ポテトサラダ	生菌数基準超過	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 器具の洗浄、消毒の徹底 手指の洗浄、消毒の徹底 商品の温度管理の徹底
1	H26.3.18	ポテトサラダ	生菌数基準超過	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 器具の洗浄、消毒の徹底 手指の洗浄、消毒の徹底 商品の温度管理の徹底
1	H26.3.18	ポテトサラダ	生菌数基準超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	手指及び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

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11条第3項	基準を超えて農薬等が残留した食品の販売等の禁止
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)
福岡市食品衛生条例第6条	営業許可事項の掲示
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)