

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26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	月日	食品等の名称	違反内容	違反条項等	措置	指導状況
1	H26.7.1	冷凍食品	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	温度管理の徹底
2	H26.7.1	加熱食肉製品 (ウインナー)	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	温度管理の徹底
3	H26.7.1	加熱食肉製品 (ウインナー)	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	温度管理の徹底
4	H26.7.1	牛乳	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	温度管理の徹底
5	H26.7.1	牛乳	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	温度管理の徹底
6	H26.7.1	豆腐	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	温度管理の徹底
7	H26.7.1	牛乳	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	温度管理の徹底
8	H26.7.1	冷凍食品	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	温度管理の徹底
9	H26.7.1	冷凍食品	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	温度管理の徹底
10	H26.7.1	冷凍食品	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	温度管理の徹底
11	H26.7.1	牛乳	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	温度管理の徹底
12	H26.7.1	ゆでだこ	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第11条第2項	口頭指導	温度管理の徹底
13	H26.7.1	食肉	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	温度管理の徹底
14	H26.7.1	鮮魚介類	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	温度管理の徹底
15	H26.7.1	食肉	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	温度管理の徹底
16	H26.7.1	鮮魚介類	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	温度管理の徹底
17	H26.8.6	清涼飲料水	成分規格違反 (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
18	H26.8.6	清涼飲料水	成分規格違反 (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
19	H26.8.6	清涼飲料水	成分規格違反 (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
20	H26.8.28	清涼飲料水	成分規格違反 (大腸菌群陽性)	法第11条第2項	口頭指導	器具の洗浄消毒の徹底 自主検査の実施
21	H26.9.5	豆腐	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	温度管理の徹底
22	H26.7.1	おはぎ	表示基準違反 (期限表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
23	H26.7.1	サンドイッチ	表示基準違反 (製造所所在地表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導 文書通知	適正な表示の実施 製造所を管轄する自治体へ通知
24	H26.7.1	菓子パン	表示基準違反 (製造所所在地表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
25	H26.7.1	菓子	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
26	H26.7.1	非加熱食肉製品	表示基準違反 (製造者及び賞味期限表示の不備))	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
27	H26.7.1	菓子	表示基準違反 (アレルギー物質の記載不備)	法第19条第2項	口頭指導 製造所を所管する保健所に文書通知	適正な表示の実施
28	H26.7.1	弁当	表示基準違反 (製造者名表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
29	H26.7.1	生食用魚介類	表示基準違反 (製造者名表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
30	H26.7.1	ネーブルオレンジ	表示基準違反 (防カビ剤表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施

31	H26.7.1	グレープフルーツ	表示基準違反 (防カビ剤表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
32	H26.7.1	グレープフルーツ(南アフリカ産)	表示基準違反 (防カビ剤表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
33	H26.7.1	オレンジ	表示基準違反 (防カビ剤表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
34	H26.7.1	レモン	表示基準違反 (防カビ剤表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
35	H26.7.1	生食用魚介類	表示基準違反 (保存方法表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
36	H26.7.1	鮮魚介類	表示基準違反 (保存方法表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
37	H26.7.1	こんにゃく	表示基準違反 (無表示)	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
38	H26.7.1	漬物	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
39	H26.7.1	そうざい	表示基準違反 (製造者名表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
40	H26.7.1	食肉	表示基準違反 (加工者名表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
41	H26.7.1	魚介類加工品	表示基準違反 (期限表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
42	H26.7.3	ウニ	表示基準違反 (加工者名表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導 文書通知	加工所を管轄する自治体へ通知 適正な表示の実施
43	H26.7.3	ウニ	表示基準違反 (加工者名表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導 文書通知	加工所を管轄する自治体へ通知 適正な表示の実施
44	H26.7.3	ウニ	表示基準違反 (加工者名表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導 文書通知	加工所を管轄する自治体へ通知 適正な表示の実施
45	H26.7.11	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
46	H26.7.11	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
47	H26.7.11	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
48	H26.7.11	ぎょうざ	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
49	H26.7.14	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
50	H26.7.14	焼ビーフン	表示基準違反 (製造者名表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
51	H26.7.22	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
52	H26.7.22	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
53	H26.7.23	唐揚げ	表示基準違反 (アレルギー物質の記載不備)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
54	H26.7.23	弁当	表示基準違反 (アレルギー物質の記載不備) (製造者名表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
55	H26.7.25	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
56	H26.7.25	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
57	H26.7.25	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
58	H26.7.27	菓子	表示基準違反 (製造者名表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
59	H26.7.28	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
60	H26.7.28	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
61	H26.7.28	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
62	H26.7.28	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
63	H26.7.31	弁当	表示基準違反 (期限表示及び製造者名表示の不備)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施

64	H26.7.31	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
65	H26.8.7	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
66	H26.8.7	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
67	H26.8.7	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
68	H26.8.7	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
69	H26.8.12	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
70	H26.8.12	弁当	表示基準違反 (期限表示及び製造者名表示の不備)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
71	H26.8.12	菓子	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
72	H26.8.18	食肉	表示基準違反 (加工者名表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
73	H26.8.27	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
74	H26.8.27	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
75	H26.8.27	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
76	H26.8.28	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
77	H26.8.28	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
78	H26.8.28	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
79	H26.8.29	生菓子	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
80	H26.9.2	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
81	H26.9.2	菓子	表示基準違反 (期限表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
82	H26.9.5	ぎょうざ	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
83	H26.9.26	くじらうね	表示基準違反 (製造者名表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
84	H26.7.1	魚介類加工品	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	温度管理の徹底
85	H26.7.1	わらびもち	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	販売場からの撤去
86	H26.7.1	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	販売場からの撤去
87	H26.7.1	加熱食肉製品 (ハム)	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	温度管理の徹底
88	H26.7.1	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	温度管理の徹底
89	H26.7.1	辛子明太子	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	温度管理の徹底
90	H26.7.1	辛子明太子	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	温度管理の徹底
91	H26.7.1	魚肉練り製品 (さつまあげ)	保存基準違反 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	温度管理の徹底
92	H26.7.1	そうざい	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	温度管理の徹底
93	H26.7.1	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	温度管理の徹底
94	H26.7.1	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	温度管理の徹底
95	H26.7.1	食肉	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	温度管理の徹底
96	H26.7.1	弁当	食品の取扱不良(温度管理)	法第50条第3項	口頭指導	温度管理の徹底

97	H26.7.1	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	温度管理の徹底
98	H26.7.1	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	温度管理の徹底
99	H26.7.1	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	温度管理の徹底
100	H26.7.1	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	温度管理の徹底
101	H26.7.1	ひじき	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	温度管理の徹底
102	H26.7.1	サンドイッチ	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	温度管理の徹底
103	H26.7.11	おきうと	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	温度管理の徹底
104	H26.7.11	もずく酢	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	温度管理の徹底
105	H26.7.18	おきうと	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	温度管理の徹底
106	H26.7.18	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	温度管理の徹底
107	H26.7.18	魚介類加工品	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	温度管理の徹底
108	H26.8.1	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	温度管理の徹底
109	H26.8.1	魚肉練り製品 (かにかま)	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	温度管理の徹底
110	H26.8.1	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	温度管理の徹底
111	H26.8.8	魚肉練り製品 (かにかま)	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	温度管理の徹底
112	H26.8.22	魚肉練り製品 (かにかま)	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	温度管理の徹底
113	H26.8.22	焼き鳥串	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	温度管理の徹底
114	H26.8.29	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	温度管理の徹底
115	H26.8.29	もずく酢	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	温度管理の徹底
116	H26.9.2	煮豆	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	温度管理の徹底
117	H26.9.3	調理用食材	食品の取扱不良	法第50条第3項	指導票交付	食材の衛生的な取扱い 食材の運搬時の温度管理と検品 従事者の衛生管理
118	H26.9.5	焼きそばめん	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	温度管理の徹底
119	H26.9.5	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	温度管理の徹底
120	H26.9.18	魚肉練り製品 (ちくわ)	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	温度管理の徹底
121	H26.9.26	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	温度管理の徹底
122	H26.7.17	弁当	異物混入	法第6条第4号	口頭指導	異物の混入防止対策を指導

指導基準，衛生規範等不適合事例

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	H26.7.1	弁当	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，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	H26.7.1	弁当	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそごうの衛生規範	指導事項記載の食品等収去検査成績書交付 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
3	H26.7.1	弁当	生菌数基準値超過 大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそごうの衛生規範	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
4	H26.7.1	スパゲティサラダ	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 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 温度管理の徹底
5	H26.7.1	いなり寿司	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 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 温度管理の徹底
6	H26.7.4	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 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
7	H26.7.4	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 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
8	H26.7.4	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 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
9	H26.7.7	サンドイッチ	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，器具の洗浄消毒の徹底 温度管理の徹底
10	H26.7.9	生食用魚介類	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 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 温度管理の徹底
11	H26.7.9	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 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 温度管理の徹底
12	H26.7.9	メバチマグロ(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 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 温度管理の徹底
13	H26.7.14	焼ビーフン	生菌数基準値超過 大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそごうの衛生規範	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
14	H26.7.14	ハンバーガー	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 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
15	H26.7.14	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 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
16	H26.7.14	ハンバーガー	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 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 温度管理の徹底
17	H26.7.14	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	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
18	H26.7.23	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 洋生菓子の衛生規範	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 温度管理の徹底
19	H26.8.1	アジ(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 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
20	H26.8.1	イワシ(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 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	H26.8.1	赤貝(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 文書通知	輸入者管轄自治体へ通知 食材の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
22	H26.8.5	ブリ(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 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
23	H26.8.5	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 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 温度管理の徹底
24	H26.8.5	カツオ(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 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 温度管理の徹底
25	H26.8.5	メバチマグロ(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 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 温度管理の徹底
26	H26.9.1	弁当	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 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
27	H26.9.1	弁当	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，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
28	H26.9.1	弁当	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，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
29	H26.9.1	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	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
30	H26.9.1	ナスの煮びたし	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 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
31	H26.9.1	菜の花と卵炒め	生菌数基準値超過 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	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

32	H26.9.1	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	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
33	H26.9.10	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
34	H26.9.10	ナスの煮びたし	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 食材の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
35	H26.9.10	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 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 温度管理の徹底
36	H26.9.10	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 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 温度管理の徹底
37	H26.9.11	弁当	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, 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
38	H26.9.11	弁当	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 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
39	H26.9.11	弁当	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 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
40	H26.9.11	弁当	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 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
41	H26.9.11	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	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

【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
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)