

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 10月～12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	H26.11.26	タイラギ(ワタ)	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	H26.11.26	タイラギ(貝柱)	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	H26.12.1	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	H26.12.1	生食用魚介類 (ハマチ)	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	H26.12.1	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
6	H26.12.1	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
7	H26.12.1	生食用鮮魚介類 (なまこ)	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	H26.12.1	生食用魚介類 (さざえ)	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	H26.12.1	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
10	H26.12.1	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
11	H26.12.1	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
12	H26.12.1	加熱食肉製品 (スライスハム)	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	温度管理の徹底
13	H26.12.1	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
14	H26.12.1	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
15	H26.12.1	豚肉	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	H26.12.1	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
17	H26.12.1	冷凍食品	保存基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	温度管理の徹底
18	H26.10.1	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適切な表示の実施
19	H26.10.2	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適切な表示の実施
20	H26.10.7	いわし明太	表示基準違反 (着色料の誤表記)	法第19条第2項	口頭指導	適切な表示の実施
21	H26.10.7	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適切な表示の実施
22	H26.10.23	食肉	表示基準違反 (加工者表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適切な表示の実施
23	H26.10.30	漬物	表示基準違反 (期限表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適切な表示の実施
24	H26.11.14	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適切な表示の実施
25	H26.11.18	豆腐	表示基準違反 (製造者表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適切な表示の実施
26	H26.11.26	漬物	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	口頭指導	適切な表示の実施
27	H26.12.1	弁当	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 文書通知	適切な表示の実施 製造所を管轄する自治体へ通知
28	H26.12.1	弁当	表示基準違反 (製造者表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適切な表示の実施
29	H26.12.1	辛子れんこん	表示基準違反 (期限表示の不備)	法第19条第2項	文書通知	適切な表示の実施
30	H26.12.1	辛子めんたいこ	表示基準違反 (期限表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適切な表示の実施

31	H26.12.1	辛子めんたいこ	表示基準違反 (期限表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導 文書通知	適切な表示の実施
32	H26.12.1	辛子めんたいこ	表示基準違反 (期限表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適切な表示の実施
33	H26.12.1	辛子めんたいこ	表示基準違反 (期限表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適切な表示の実施
34	H26.12.1	むきえび	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	適切な表示の実施
35	H26.12.1	ゆでがに	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	適切な表示の実施
36	H26.12.1	ゆでがに	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	適切な表示の実施
37	H26.12.1	塩数の子	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	適切な表示の実施
38	H26.12.1	そうざい半製品	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	適切な表示の実施
39	H26.12.1	ドレッシング	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	適切な表示の実施
40	H26.12.1	食肉(味付け)	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	適切な表示の実施
41	H26.12.1	ゆでほたて	表示基準違反 (期限表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適切な表示の実施
42	H26.12.1	ゆでがに	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	適切な表示の実施
43	H26.12.1	ゆでがに	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	適切な表示の実施
44	H26.12.1	ゆでがに	表示基準違反 (保存方法表示の不備)	法第19条第2項	文書通知	製造所を管轄する自治体へ文書通知
45	H26.12.1	漬物	表示基準違反 (製造者表示の不備)	法第19条第2項	指導票交付 文書通知	適正な表示の実施 表示改善まで販売中止
46	H26.12.1	漬物	表示基準違反 (製造者表示の不備)	法第19条第2項	指導票交付 文書通知	適正な表示の実施 表示改善まで販売中止
47	H26.12.1	肉まん	表示基準違反 (製造者表示の不備)	法第19条第2項	指導票交付 文書通知	適正な表示の実施 表示改善まで販売中止
48	H26.12.1	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
49	H26.12.1	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
50	H26.12.1	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
51	H26.12.1	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
52	H26.12.1	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
53	H26.12.1	焼き菓子	表示基準違反 (製造者表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
54	H26.12.1	寿司	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
55	H26.12.2	そうざい半製品	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
56	H26.12.16	かまぼこ	表示基準違反 (着色料の誤表記)(製造者表示の不備)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
57	H26.12.19	チョコレート	表示基準違反 (外箱への一括表示不記載)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
58	H26.10.4	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
59	H26.10.10	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
60	H26.10.10	天ぷら	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
61	H26.10.28	鳥貝	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 文書通知	温度管理の徹底 加工所を管轄する自治体へ通知
62	H26.10.28	鳥貝	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 文書通知	温度管理の徹底 加工所を管轄する自治体へ通知
63	H26.11.7	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	温度管理の徹底

64	H26.12.1	加熱食肉製品 (ウインナー)	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	温度管理の徹底
65	H26.12.1	生食用魚介類 (盛り合わせ)	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
66	H26.12.1	牛乳	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
67	H26.12.1	辛子めんたいこ	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
68	H26.12.1	数の子	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
69	H26.12.1	ちりめん	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
70	H26.12.1	たらこ	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
71	H26.12.1	サラダ	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	商品の撤去
72	H26.12.1	筑前煮	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
73	H26.12.1	カボチャ煮	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
74	H26.12.1	高野豆腐	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	温度管理の徹底
75	H26.12.1	唐揚げ	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
76	H26.12.1	カレーコロッケ	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
77	H26.12.1	サバ煮付け	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
78	H26.12.1	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
79	H26.12.1	かしわおにぎり	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
80	H26.12.1	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
81	H26.12.1	ししゃも	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
82	H26.12.1	アサリ	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
83	H26.12.1	ハマグリ	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
84	H26.12.1	シジミ	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	H26.12.1	ちりめん	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
86	H26.12.1	塩数の子	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
87	H26.12.1	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
88	H26.12.1	アサリ	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	H26.12.1	ハマグリ	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	H26.12.1	イイダコ	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	H26.12.1	生昆布	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
92	H26.12.1	生わかめ	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	H26.12.1	生ひじき	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
94	H26.12.1	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	温度管理の徹底
95	H26.12.1	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	温度管理の徹底
96	H26.12.1	カットねぎ	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

97	H26.12.1	加工野菜	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	H26.12.1	生わかめ	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	H26.12.1	もずく	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	H26.12.1	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	温度管理の徹底
101	H26.12.1	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
102	H26.12.1	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	温度管理の徹底
103	H26.12.1	漬物	食品の取扱不良 (包装不良)	法第50条第3項	口頭指導	商品の撤去
104	H26.12.1	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
105	H26.12.1	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	温度管理の徹底
106	H26.12.1	アイスクリーム	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	温度管理の徹底
107	H26.12.1	魚の切り身	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	H26.12.1	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	温度管理の徹底
109	H26.12.1	こんにゃく	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

指導基準，衛生規範等不適合事例 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	H26.10.3	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 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 製造所を管轄する保健所へ通知
2	H26.10.3	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
3	H26.10.3	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	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	H26.10.3	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
5	H26.10.3	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	文書通知 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
6	H26.10.8	調理パン	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	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
7	H26.10.8	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 食材の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
8	H26.10.8	サンドイッチ	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
9	H26.10.9	ゆでめん(うどん)	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
10	H26.10.9	生めん(パスタ)	黄色ブドウ球菌陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準 生めん類の衛生規範	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 温度管理の徹底 従事者の体調管理徹底
11	H26.10.9	生めん(ラーメン)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 生めん類の衛生規範	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 温度管理の徹底 従事者の体調管理徹底
12	H26.10.14	ゆでめん	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 生めん類の衛生規範	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 温度管理の徹底
13	H26.10.21	レタス巻	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
14	H26.10.21	レタス巻	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
15	H26.10.28	かぼちゃの煮物	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
16	H26.10.28	ほうれん草のおひたし	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
17	H26.11.4	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 食材の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
18	H26.11.5	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
19	H26.11.5	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	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
20	H26.11.5	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	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	H26.11.18	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 食材の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
22	H26.11.18	肉じゃが	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
23	H26.11.18	豆腐	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 従事者の体調管理徹底
24	H26.11.21	豆腐	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
25	H26.12.1	ふぐ加工品	原料ふぐの標準和名の記載なし	フグ加工品等の表示について	口頭指導	適正な表示の実施
26	H26.12.1	ふぐ加工品	原料ふぐの標準和名の記載なし	フグ加工品等の表示について	口頭指導	適正な表示の実施
27	H26.12.1	白サバフグ	加工日表示なし	フグ加工品等の表示について	口頭指導	適正な表示の実施
28	H26.12.1	フグ皮	加工日表示なし	フグ加工品等の表示について	口頭指導	適正な表示の実施
29	H26.12.1	フグ皮	加工日表示なし	フグ加工品等の表示について	口頭指導	適正な表示の実施
30	H26.12.16	天ぷら	サッカリンNaの表示記載なし	サッカリン又はサッカリンナトリウムを含む食品の表示について	口頭指導	適正な表示の実施

【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 \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)