

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27年 1月～3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	H27.1.5	餅	異物混入	法第6条第4号	口頭指導	異物混入防止対策の徹底
2	H27.1.9	ステーキ	異物混入	法第6条第4号	口頭指導	異物混入防止対策の徹底
3	H27.1.13	皿うどん	異物混入	法第6条第4号	口頭指導	異物混入防止対策の徹底
4	H27.1.28	おりがみ	製造基準違反	法第11条第2項	文書通知	輸入者を管轄する自治体へ通知
5	H27.3.2	冷凍食品	使用基準違反 (ソルビン酸)	法第11条第2項	回収指導	違反食品の自主回収
6	H27.3.2	冷凍食品	使用基準違反 (ソルビン酸)	法第11条第2項	回収指導	違反食品の自主回収
7	H27.3.6	魚肉すり身	使用基準違反 (ソルビン酸)	法第11条第2項	指導票交付	適正な添加物の使用 適切な表示の実施
8	H27.3.18	牛の腎臓	農薬等残留基準違反 (セファゾリン)	法第11条第2項	食品等収去検査成績書交付	違反食品の廃棄
9	H27.3.25	牛の腎臓	農薬等残留基準違反 (ムクロフラミド)	法第11条第2項	食品等収去検査成績書交付	違反食品の廃棄
10	H27.1.7	焼サバ	表示基準違反 (保存方法表示不備)	法第19条第2項	口頭指導	適切な表示の実施
11	H27.1.13	菓子パン	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付 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
12	H27.1.23	餅	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
13	H27.1.27	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適切な表示の実施
14	H27.1.27	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適切な表示の実施
15	H27.1.27	弁当	表示基準違反 (無表示)	法第19条第2項	指導票交付	適切な表示の実施
16	H27.1.27	冷凍食品	表示基準違反 (製造者表示不備)(冷凍食品の表示不備)	法第19条第2項	口頭指導	適切な表示の実施
17	H27.2.2	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
18	H27.2.2	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
19	H27.2.5	鮭明太	表示基準違反 (製造者表示不備)	法第19条第2項	口頭指導	適切な表示の実施
20	H27.2.5	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
21	H27.2.5	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	H27.2.5	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
23	H27.2.5	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
24	H27.2.9	ぎんだらみりん	表示基準違反 (添加物表示不備)	法第19条第2項	口頭指導	適切な表示の実施 改善報告書提出
25	H27.2.23	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
26	H27.2.26	漬物	表示基準違反 (期限表示不備)	法第19条第2項	口頭指導	適切な表示の実施
27	H27.2.26	漬物	表示基準違反 (期限表示不備)	法第19条第2項	口頭指導	適切な表示の実施
28	H27.3.19	辛子めんたいこ	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
29	H27.3.24	生ウニ	表示基準違反 (期限表示不備)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施 出荷者への連絡

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	H27.1.24	生食用貝柱	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	食品の衛生的な取扱い 温度管理の徹底 製造所を管轄する保健所へ通知
2	H27.1.30	調理パン	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	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	H27.3.13	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
4	H27.3.13	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
5	H27.3.13	菜の花と卵炒め	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導および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 自主検査の実施
6	H27.3.13	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 ・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 従事者の体調管理の徹底
7	H27.3.13	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 ・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 \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）