

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 4月～6月
食品衛生法等違反事例（食中毒事例を除く）

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	H27.4.4	ウニ	保存基準違反	食品衛生法 第11条第2項	口頭指導	販売方法の改善
2	H27.5.1	とうふ	保存基準違反	食品衛生法 第11条第2項	口頭指導	販売方法の改善
3	H27.5.22	とうふ	保存基準違反	食品衛生法 第11条第2項	口頭指導	販売方法の改善
4	H27.6.17	牛の腎臓	動物用医薬品残留基準超過 (セファゾリン)	食品衛生法 第11条第2項	廃棄指導	違反食品の廃棄
5	H27.6.20	うなぎ蒲焼	動物用医薬品残留基準超過 (レバミゾール)	食品衛生法 第11条第3項	回収指導	違反食品の回収

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	H27.4.27	サラダ巻	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
2	H27.4.27	ハムポテトサラダ	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	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	H27.5.25	カンパチ(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	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	H27.5.25	アジ(刺身用)	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	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	H27.6.5	ティラミス	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
6	H27.6.9	タイ(刺身用)	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	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	H27.6.12	スパサラダ	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	H27.6.22	のり弁	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
9	H27.6.22	スパサラダ	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
10	H27.6.29	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	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
11	H27.5.27	タイ(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	食材の衛生的な取扱い
12	H27.5.27	タイ(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	食材の衛生的な取扱い
13	H27.5.29	日替わり弁当	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	食材の衛生的な取扱い
14	H27.6.9	酢豚弁当	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	食材の衛生的な取扱い
15	H27.6.9	日替わり弁当	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	食材の衛生的な取扱い
16	H27.6.10	タイ(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	食材の衛生的な取扱い
17	H27.6.12	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	食材の衛生的な取扱い
18	H27.6.12	しょうが焼き弁当	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	口頭指導	食材の衛生的な取扱い
19	H27.6.30	唐揚げ弁当	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	食材の衛生的な取扱い
20	H27.6.30	日替わり弁当	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	食材の衛生的な取扱い
21	H27.5.26	アジ(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	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	H27.5.26	タイ(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	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	H27.5.26	アジ(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	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	H27.5.26	イサキ(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	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	H27.6.9	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	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	H27.6.10	アジ(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	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	H27.6.12	コロッケサンド	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
28	H27.6.23	厚揚げの煮物	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
29	H27.6.23	はるさめサラダ	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
30	H27.5.1	おはぎ	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
31	H27.5.1	ほうれん草ごまあえ	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
32	H27.5.26	タイ(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	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	H27.5.26	レンコダイ(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	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	H27.6.10	タイ(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	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	H27.6.23	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	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
36	H27.6.23	ほうれん草白和え	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
37	H27.6.29	ほうれん草のお浸し	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
38	H27.6.9	海藻サラダ	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
39	H27.6.12	きんぴら	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 弁当及びそうざいの衛生規範	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
40	H27.6.12	がんも	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
41	H27.6.12	すのもの	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
42	H27.4.27	ほうれん草白和え	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 温度管理の徹底
43	H27.5.25	カツオ(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	手指, 器具の洗浄消毒の徹底 温度管理の徹底
44	H27.5.25	スズキ(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	手指, 器具の洗浄消毒の徹底 温度管理の徹底
45	H27.5.25	カンパチ(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	手指, 器具の洗浄消毒の徹底 温度管理の徹底
46	H27.6.9	クロダイ(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	手指, 器具の洗浄消毒の徹底 温度管理の徹底
47	H27.6.22	ハンバーガー	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 温度管理の徹底
48	H27.4.28	玉ねぎサラダ	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
49	H27.5.26	ヤズ(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	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
50	H27.5.29	野菜サラダ	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
51	H27.6.9	和生菓子	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
52	H27.6.10	ピンチョウマグロ (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	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
53	H27.6.10	タイ(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	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
54	H27.6.10	タイ(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	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
55	H27.6.12	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
56	H27.6.26	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	文書通知	食材の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
57	H27.6.30	日替わり弁当	生菌数基準値超過 黄色ブドウ球菌陽性	弁当及びそうざいの衛生規範	口頭指導	食材の衛生的な取扱い
58	H27.4.28	から揚げ弁当	異物混入(虫)	—	口頭指導	異物混入防止対策
59	H27.6.3	サバの煮つけ	異物混入(虫)	—	口頭指導	異物混入防止対策

食品表示法違反

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	H27.4.1	ラスク	期限表示及び保存方法表示不備 製造者誤記	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
2	H27.4.30	かしわおにぎり	食品添加物表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
3	H27.5.27	ドーナツ	製造者表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
4	H27.4.13	そうざい	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
5	H27.6.10	辛子明太子	食品添加物表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
6	H27.6.9	クッキー	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
7	H27.6.7	弁当	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	食品表示の貼付 無表示弁当の販売中止
8	H27.4.3	ウニ	期限表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
9	H27.4.4	身欠きフグ	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
10	H27.4.17	おでんの具	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
11	H27.4.17	こんにゃく	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
12	H27.4.17	水煮たけのこ	輸入者表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
13	H27.4.21	ウニ	加工者誤記	食品表示法第5条	文書指導	適正な表示の実施
14	H27.4.21	ウニ	加工者誤記	食品表示法第5条	文書指導	適正な表示の実施
15	H27.6.30	ウニ	加工者表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施

【参考】

法, 条例等	主な規定内容
食品衛生法第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
食品衛生法第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
食品衛生法第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
食品衛生法第11条第3項	一律基準を超えて農薬, 動物用医薬品等が残留する食品の販売等の禁止
食品表示法第5条	食品表示基準に従った表示がされていない食品等の販売禁止
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)