

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 7月～9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	H27.7.1	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	保存方法改善
2	H27.7.1	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	保存方法改善
3	H27.7.1	食肉製品 (ソーセージ)	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	保存方法改善
4	H27.7.1	食肉製品 (ソーセージ)	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	保存方法改善
5	H27.7.1	食肉製品 (ベーコン)	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	保存方法改善
6	H27.7.1	食肉製品 (ベーコン)	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	保存方法改善
7	H27.7.1	冷凍食品	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	保存方法改善
8	H27.7.1	生食用鮮魚介類	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	保存方法改善
9	H27.7.1	とうふ	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	保存方法改善
10	H27.7.1	とうふ	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	保存方法改善
11	H27.7.1	とうふ	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	保存方法改善
12	H27.7.1	乳飲料	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	保存方法改善
13	H27.7.1	魚肉練り製品	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	保存方法改善
14	H27.7.1	食肉 (豚肉)	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	保存方法改善
15	H27.7.1	牛乳	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	保存方法改善
16	H27.7.1	牛乳	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	保存方法改善
17	H27.7.6	冷凍食品	大腸菌群陽性	法第11条第2項	返品・回収指導	回収指導 報告書徴収
18	H27.7.31	とうふ	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	販売方法の改善
19	H27.8.7	清涼飲料水	大腸菌群陽性	法第11条第2項	文書通知	衛生管理の徹底
20	H27.8.12	豚の腎臓	動物用医薬品残留基準値超過 (ドキシサイクリン)	法第11条第2項	その他	違反食品の廃棄
21	H27.8.21	スイートコーン	発育し得る微生物 陽性	法第11条第2項	返品・回収指導	回収指導
22	H27.8.24	清涼飲料水	大腸菌群陽性	法第11条第2項	口頭指導	衛生管理の徹底
23	H27.9.7	とうふ	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	販売方法の改善
24	H27.9.7	だいこん	農薬残留基準値超過 (EPN)	法第11条第3項	返品・回収指導	・自主回収指導 ・在庫の有無、販売状況調査指導 ・出荷者管轄自治体へ文書通知
25	H27.9.10	牛の腎臓	動物用医薬品残留基準値超過 (セファゾリン、メクロブラミド)	法第11条第2項	その他	違反食品の廃棄

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	H27.7.6	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	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	H27.7.6	生食用鮮魚介類 (フリ)	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	H27.7.7	生食用鮮魚介類 (ヒラメ)	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	H27.7.7	生食用鮮魚介類 (スズキ)	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	H27.7.7	そうざい (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	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	27.7.13	そうざい (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
7	27.7.13	そうざい (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
8	H27.7.22	シュークリーム	生菌数基準値超過 黄色ブドウ球菌陽性	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	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	H27.7.22	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 洋生菓子の衛生規範	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
10	H27.7.22	そうざい (春雨の酢の物)	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
11	H27.7.22	そうざい (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
12	H27.7.22	くずまんじゅう	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
13	H27.7.22	ふまんじゅう	生菌数基準値超過 黄色ブドウ球菌陽性	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
14	H27.7.23	そうざい (海鮮マリネ)	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	H27.7.23	そうざい (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	指導票交付	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	H27.7.23	おはぎ	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
17	H27.7.23	生食用鮮魚介類 (赤貝)	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	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	H27.7.23	生食用鮮魚介類 (とり貝)	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	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
19	H27.7.24	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	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	H27.7.24	そうざい (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	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
21	H27.8.3	生食用鮮魚介類 (タイ)	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	原材料及び製品の保管温度の管理、 調理器具類の消毒殺菌の徹底、手洗 いの励行
22	H27.8.3	生食用鮮魚介類 (サバ)	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	H27.8.3	生食用鮮魚介類 (アジ)	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	H27.8.3	生食用鮮魚介類 (ヤズ)	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	H27.8.4	生食用鮮魚介類 (イサキ)	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	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	27.8.19	そうざい (さといもの煮物)	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	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	27.8.24	白菜キムチ	大腸菌陽性	漬物の衛生規範	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
28	H27.8.24	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 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
29	H27.9.8	そうざい (カツとじ)	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	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
30	H27.9.8	弁当	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	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
31	H27.9.8	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	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	H27.9.8	そうざい (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	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	H27.9.8	おにぎり	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	H27.9.8	そうざい (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

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	H27.7.1	鮮魚介類	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
2	H27.7.1	食パン	製造者表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
3	H27.7.1	味付け焼あご	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
4	H27.7.1	かつおみそ	製造者表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
5	H27.7.1	辛子明太子	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
6	H27.7.1	大福	保存方法表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
7	H27.7.1	辛子めんたいこ	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
8	H27.7.1	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
9	H27.7.1	のり巻	アレルギー表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
10	H27.7.1	レモン	防ばい剤表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
11	H27.7.1	ネーブルオレンジ	防ばい剤表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
12	H27.7.1	グレープフルーツ	防ばい剤表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
13	H27.7.1	刺身盛り合わせ	保存方法表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
14	H27.7.1	弁当	製造者表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
15	H27.7.1	食肉	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
16	H27.7.3	マドレーヌ(チーズ)	アレルギー表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
17	H27.7.3	ラスク(芋味)	アレルギー表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
18	H27.7.13	サンドイッチ	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
19	H27.7.13	サンドイッチ	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
20	H27.8.3	白菜浅漬け	製造者表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
21	H27.8.7	高菜漬け	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
22	H27.9.2	弁当	製造者表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
23	H27.9.2	かしわおにぎり	添加物表示不備 保存方法表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
24	H27.9.21	菓子	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
25	H27.9.24	ウニ	加工者表示不備	食品表示法第5条	他自治体への情報回付等	適正な表示の実施
26	H27.9.24	ウニ	加工者表示不備	食品表示法第5条	他自治体への情報回付等	適正な表示の実施
27	H27.9.24	ウニ	加工者表示不備	食品表示法第5条	他自治体への情報回付等	適正な表示の実施
28	H27.9.24	ウニ	加工者表示不備	食品表示法第5条	他自治体への情報回付等	適正な表示の実施
29	H27.9.24	ウニ	加工者表示不備	食品表示法第5条	他自治体への情報回付等	適正な表示の実施
30	H27.9.24	ウニ	加工者表示不備	食品表示法第5条	他自治体への情報回付等	適正な表示の実施
31	H27.9.24	ウニ	加工者表示不備	食品表示法第5条	他自治体への情報回付等	適正な表示の実施
32	H27.9.24	ウニ	加工者表示不備	食品表示法第5条	他自治体への情報回付等	適正な表示の実施
33	H27.9.24	ウニ	加工者表示不備	食品表示法第5条	他自治体への情報回付等	適正な表示の実施
34	H27.9.24	ウニ	加工者表示不備	食品表示法第5条	他自治体への情報回付等	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/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/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/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/g以下, 大腸菌群陰性など)