

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 10月～12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	H27.10.8	牛の筋肉	動物用医薬品残留基準値超過 (オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン及びテトラサイクリンの総和)	法第11条第2項	その他	違反食品の廃棄
2	H27.10.8	牛の腎臓	動物用医薬品残留基準値超過 (オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン及びテトラサイクリンの総和)	法第11条第2項	廃棄指導	違反食品の廃棄
3	H27.11.2	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
4	H27.11.5	豚の筋肉	動物用医薬品残留基準値超過 (スルファモノメトキシン)	法第11条第2項	その他	違反食品の廃棄
5	H27.11.5	豚の腎臓	動物用医薬品残留基準値超過 (スルファモノメトキシン)	法第11条第2項	その他	違反食品の廃棄
6	H27.11.6	エビ	ナイフの混入	法第6条第4号	始末書 顛末書	従業員、管理責任者への指導及び再教育 製造工程表の改定 ナイフ本数確認等のチェックシートの導入
7	H27.11.6	豚の腎臓	動物用医薬品残留基準値超過 (ベンジルペニシリン)	法第11条第2項	その他	違反食品の廃棄
8	H27.11.11	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
9	H27.11.17	包装後加熱食肉製品 (豚バラチャーシュースライス)	大腸菌群陽性	法第11条第2項	指導票交付	同一ロット品の流通中止 原因究明及び改善指導
10	H27.12.1	低脂肪乳	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	保存方法改善
11	H27.12.1	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
12	H27.12.1	ヨーグルト	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	保存方法改善
13	H27.12.1	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
14	H27.12.1	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
15	H27.12.1	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
16	H27.12.1	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
17	H27.12.1	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
18	H27.12.1	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
19	H27.12.1	食肉製品 (ベーコン、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
20	H27.12.1	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
21	H27.12.1	食肉	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	保存方法改善
22	H27.12.1	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
23	H27.12.1	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
24	H27.12.18	魚肉練り製品	食品添加物(ソルビン酸カリウム)の使用基準超過	法第11条第2項	返品・回収指導	違反食品の販売中止・製造数 販売数及び回収状況の確認 製造方法、製造記録の作成 科学的根拠に基づいた期限設定 食品添加物の使用基準遵守 改善報告書の提出
25	H27.12.22	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

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	H27.10.6	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 食材の衛生的な取扱い 温度管理の徹底
2	H27.10.7	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
3	H27.10.14	そうざい (ひじき五目煮)	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	H27.10.19	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
5	H27.10.19	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
6	H27.10.21	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
7	H27.10.22	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
8	H27.10.22	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
9	H27.10.26	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	製造所を所管する自治体に文書通知
10	H27.10.26	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	製造所を所管する自治体に文書通知
11	H27.10.27	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	文書通知	製造所を所管する自治体に文書通知
12	H27.11.12	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	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	H27.11.12	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
14	H27.11.16	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	製造所を所管する自治体に文書通知
15	H27.11.18	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	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
16	H27.11.18	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	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	H27.11.18	巻き寿司	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	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	H27.11.25	とうふ	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
19	H27.12.14	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 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
20	H27.12.14	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
21	H27.12.14	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
22	H27.12.15	ゆでめん (うどん)	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	製造所を所管する自治体に文書通知

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	H27.10.7	弁当	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
2	H27.10.7	そうざい (サラダ)	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	H27.10.8	魚介類加工品	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	H27.10.13	そうざい (和え物)	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
5	H27.10.23	和菓子	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	H27.10.27	弁当	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
7	H27.11.13	漬物	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
8	H27.11.17	食肉製品	食肉製品に必要な 表示事項の記載不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
9	H27.11.18	とうふ	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
10	H27.11.18	身欠きフグ	処理年月日の記載なし	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
11	H27.11.25	カナトフグ(シロサバフグ)	標準和名の記載なし	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
12	H27.12.1	カナトフグ(シロサバフグ)	標準和名の記載なし	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
13	H27.12.1	パン	添加物表示不備	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
14	H27.12.1	菓子	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	H27.12.1	菓子	原材料表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
16	H27.12.1	そうざい (がんもどき、油揚げ)	原材料表示不備 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
17	H27.12.1	めんたいいわし	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
18	H27.12.1	食塩	製造者表示不備	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
19	H27.12.1	カレー	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
20	H27.12.1	かんきつ類	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
21	H27.12.1	フグ刺身	処理年月日の記載なし 標準和名の記載なし	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
22	H27.12.1	カナトフグ(シロサバフグ)	標準和名の記載なし	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
23	H27.12.2	魚肉練り製品 (かまぼこ)	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
24	H27.12.2	魚肉練り製品 (かまぼこ)	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
25	H27.12.2	魚肉練り製品 (角天)	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
26	H27.12.14	うめぼし	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
27	H27.12.25	漬物	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

【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)