

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28年 1月～3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	H28.1.22	さといも	農薬残留基準値超過 (クロルピリホス)	法第11条第2項	返品・回収指導	販売の中止 回収後保管すること 積戻し、廃棄又は食用外への転用に関する取扱いを検討し、文書で報告すること
2	H28.2.2	清涼飲料水	大腸菌群陽性	法第11条第2項	口頭指導	原水ライン、給水ラインの清掃消毒
3	H28.2.3	清涼飲料水	大腸菌群陽性	法第11条第2項	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	H28.3.22	そうざい (しゅうまい)	カビが生えた食品の販売	法第6条第4号	始末書 顛末書	商品管理、目視確認の徹底 賞味期限を遵守した食品の販売
5	H28.3.31	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

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	42405	ショートケーキ	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
2	42422	生食用鮮魚介類(トランプ)	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
3	H28.2.25	生食用鮮魚介類 (トランプ)	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	H28.3.16	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
5	H28.3.24	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

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	H28.1.12	エビ	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
2	H28.1.20	エビ乾物	添加物表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	自主回収 適正な表示の実施
3	H28.1.22	缶詰食品	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	H28.1.28	クッキー	アレルギー表示不備	食品表示法第5条	文書指導	原因が究明するまで製造の中止 適切な表示の貼付 店頭及び販売先での注意喚起表示 同一ロット品の回収 ホームページの記載の改善
5	H28.2.2	貝柱	名称表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
6	H28.2.4	生食用魚介類 (サーモン)	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	H28.2.10	そうざい (煮込みハンバーグ)	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
8	H28.2.15	ゆずこしょう	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
9	H28.2.16	漬物	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	H28.2.16	ウニ	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
11	H28.2.23	そうざい (スパゲティサラダ)	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
12	H28.3.14	カットごぼう	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
13	H28.3.24	ウニ	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

【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）